Guide officiel du classement des grains

Le 1er août 2002

Régions

Région du Pacifique	Tél.: 604-666-0488	Téléc.: 604-666-8703
Région des Prairies	Tél.: 204-983-3308	Téléc.: 204-983-5382
Région de Thunder Bay	Tél.: 807-626-1400	Téléc.: 807-623-8701
Région de Bayport	Tél.: 519-436-3190	Téléc.: 519-436-3195
Région de l'Est	Tél.: 514-283-3873	Téléc.: 514-283-7699

Centres de services

Brandon	Tél.: 204-726-7665	. Téléc. : 204-726-7676
Calgary	Tél. : 403-292-4211	. Téléc. : 403-292-5075
Edmonton	Tél. : 780-495-5462	. Téléc. : 780-495-4711
Lethbridge	Tél. : 403-382-3116	. Téléc. : 403-382-3158
Melville	Tél. : 306-728-6820	. Téléc. : 306-728-6821
	Tél. : 306-692-2141	
Saskatoon	Tél. : 306-975-5714	. Téléc. : 306-975-4258
Weyburn	Tél. : 306-848-3350	. Téléc. : 306-848-3353
Winnipeg	Tél.: 204-983-2790	Téléc : 204-984-5131

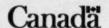


Table des matières

Révisions

- 1. Détermination du poids spécifique
- 2. Détermination de la teneur en eau
- 3. Spécifications des tamis
- 4. Blé
- 5. Seigle
- 6. Orge
- 7. Avoine
- 8. Triticale
- 9. Grain mélangé
- 10. Canola et colza
- 11. Graine de lin et solin
- 12. Graine de moutarde cultivée
- 13. Sarrasin
- 14. Graine de tournesol
- 15. Graine de carthame
- 16. Pois
- 17. Maïs
- 18. Lentilles
- 19. Haricots
- 20. Soja
- 21. Féveroles
- 22. Pois chiches
- 23. Criblures
- 24. Grades expérimentaux de blé et d'orge
- 25. Grain vendu sur échantillon
- 26. Abréviations standard
- 27. Glossaire

Révisions

La présente renferme le sommaire des changements importants apportés au Guide officiel du classement des grains (GOCG) à compter du 1^{er} août 2002. Versez la présente au début de votre copie du GOCG. Il incombe à chaque inspecteur de revoir le GOCG chaque année pour prendre connaissance de toutes les révisions apportées.

- Ajout de la procédure à suivre pour déterminer la teneur en eau de l'avoine légère, des haricots Kintoki et des haricots Otebo.
- Ajout de la procédure pour effectuer « l'analyse facultative » de tous les grains
- Retrait de la procédure s'appliquant à la séparation mécanique et la séparation mécanique spéciale du Règlement sur les grains du Canada et du GOCG
- Retrait du chapitre sur la graine des canaris (procédure à verser dans une instruction de travail distincte)
- Changements aux tableaux de conversion des blés CWES, CWRW et CEWW
- Révision de la procédure à suivre pour déterminer la teneur en eau en éliminant l'exigence d'effectuer 3 lectures pour chaque échantillon
- · Révision des facteurs de correction pour déterminer la teneur en eau du blé léger
- Correction de la formule pour estimer la teneur en eau des échantillons très humides
- Ajout de procédures pour déterminer la propreté commerciale des céréales
- Ajout des caractéristiques de propreté commerciale dans les tableaux des céréales
- Ajout des définitions de « Prêt à l'exportation » et « Non prêt à l'exportation »
- · Révision à la détermination des boulettes de terre molles dans les céréales
- Révision au facteur « Grain contaminé » dans tous les grains
- Révision au facteur « Granulés d'engrais » dans tous les grains
- Révision au facteur « Pierres » dans tous les grains
- Révision au facteur « Semences traitées et autres produits chimiques » dans tous les grains
- Ajout de l'utilisation des tamis manuels pour déterminer les grains vitreux durs
- Précision à la détermination du seigle et du triticale germé extrait durant le nettovage
- Précision aux tableaux de l'orge extra pour montrer les « grades d'échantillon » dans les cas où les caractéristiques de l'orge standard ne sont pas satisfaites
- Ajout de la procédure à suivre pour déterminer les grains fusariés dans le triticale
- Révision à la procédure à suivre pour évaluer la couleur du canola
- Précision à la détermination des grains cassés dans le solin
- Précision à la détermination des autres graines nettement nuisibles dans la moutarde blanche
- Ajout de la procédure à suivre avec le nettoyeur à spirales dans la moutarde blanche

- Révision aux tableaux et procédures s'appliquant aux pois fourragers
- Précision à la détermination des grains chauffés dans le mais fendillé et les matières étrangères
- · Ajout de l'énoncé stipulant que le mais pourri est considéré comme étant chauffé
- · Précision à la coupure d'haricots pour déterminer les dommages
- Révision à la description de la rancidité dans les graines de soja
- Ajout de l'énoncé stipulant qu'il faut extraire les graines vertes avant de déterminer la couleur des pois chiches

1. Détermination du poids spécifique

Le poids spécifique est le poids d'un volume mesuré de grain exprimé en kilogrammes par hectolitre.

Les échantillons sont classés *Échantillon - Poids léger* seulement si le poids spécifique est inférieur au minimum établi pour la classe de grain en question, conformément à l'Ordre de priorité stipulé dans le *Glossaire*.

À l'exception du maïs, le poids spécifique est déterminé sur un échantillon nettoyé, après avoir extrait les impuretés selon les procédures décrites pour chaque classe de grain.

Note: Le poids spécifique du maïs est déterminé avant d'extraire le maïs fendillé et les matières étrangères. Dans les silos de collecte de l'Est du Canada, le poids spécifique est déterminé après l'extraction des impuretés.

Procédures

- 1. Versez le grain à analyser dans la mesure Ohaus jusqu'au point de débordement.
- 2. Versez le contenu, plus une petite poignée supplémentaire, dans l'entonnoir.
- 3. Placez la mesure sur un support solide.
- 4. Placez l'entonnoir par dessus la mesure.
- 5. Retirez la plaque pour que le grain coule dans la mesure.
- 6. Enlevez l'entonnoir.

▲ Important : Faites attention de ne pas remuer le grain en enlevant l'entonnoir.

- En faisant trois mouvements égaux en zigzag avec la baguette, à un angle d'environ 45°, nivelez le grain.
- 8. Versez le grain dans le plateau récipient de la balance.
- Déterminez le poids du grain dans le plateau récipient de la balance. Le système calcule le poids du grain, en kilogrammes par hectolitre (kg/hl).

Équipement servant à déterminer le poids spécifique

Équipement	Description
Mesure Ohaus d'une capacité de 0,5 litre	Les dimensions intérieures de cette mesure sont d'environ 9 cm et la hauteur, de 7,75 cm. La mesure est calibrée de façon à contenir 500 ml d'eau, ± 1 ml, à 20 °C.
Entonnoir Cox	Utilisez un entonnoir dont l'orifice mesure 3,81 cm et le tube à partir de l'orifice, 4,41 cm.
Baguette	Un morceau de bois dur rond, de 1,9 cm de diamètre.
Balance	Une balance approuvée, qui donne les résultats en grammes, sert à déterminer le poids du grain en grammes dans la mesure Ohaus de 0,5 l.
Dispositif d'interface avec l'ordinateur	La balance électronique est interfacée à un ordinateur avec logiciel qui calcule le poids spécifique en kilogrammes par hectolitre à partir des grammes obtenues par la mesure Ohaus de 0,51. Si vous n'avez pas accès à cet équipement, consultez les tableaux de conversion du poids spécifique.
Tableaux de conversion du poids spécifique	Consultez ces tableaux pour convertir en kilogrammes par hectolitre les résultats obtenus en utilisant la mesure Ohaus.

2. Détermination de la teneur en eau

Introduction à la détermination de la teneur en eau	2-2
Étalonner l'humidimètre de modèle 919/3,5 po	2-3
Procédure pour déterminer la teneur en eau	2-4
Peser l'échantillon	2-4
Préparer l'humidimètre	2-4
Mesurer la température	2-4
Prendre le relevé de l'humidimètre	2-4
Déterminer la teneur en eau	2-5
Choisir un tableau de conversion	2-6
Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de	
et d'orge	
Blé CWRS, avoine et orge	
Autres blés	
Estimer la teneur en eau d'échantillons très humic	des 2-11
Estimer la teneur en eau des haricots pour lesque	
tableau de conversion	
Haricots adzuki	
Haricots blancs de l'Est	
Haricots blancs Great northern	
Haricots Dutch brown	
Haricots Kintoki	
Haricots Oteba	
Haricots roses	
Haricots rouge pâle	
Petits haricots rouges	2-12
Déterminer la teneur en eau des cas spéciaux	
Analyse facultative	2-13
Maïs	2-13
Entretenir l'exactitude des humidimètres	2-14
Entretien général et procédures de détermination	2-14
Vérification aux quinze jours	2-14

Introduction à la détermination de la teneur en eau

Lorsque l'on détermine la teneur en eau d'un échantillon de grain, on l'analyse pour connaître le taux d'humidité qu'il renferme.

La teneur en eau peut changer le poids spécifique et l'apparence du grain. Le grain qui est trop mouillé commencera aussi à se détériorer.

Le Laboratoire de recherches sur les grains (LRG) se charge d'élaborer les directives se rapportant à la détermination de la teneur en eau.

- La teneur en eau est déterminée sur les échantillons débarrassés de toutes les impuretés.
- Les Services à l'industrie utilisent l'humidimètre de modèle 919/3,5 po pour déterminer officiellement la teneur en eau. Le LRG a des tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre. Ces tableaux permettent de convertir la température de l'échantillon et le relevé de l'humidimètre en taux d'humidité de l'échantillon.

Étalonner l'humidimètre de modèle 919/3,5 po

- Si vous analysez continuellement des échantillons, vérifiez l'étalonnage au moins toutes les 10 minutes.
- Si vous analysez les échantillons de façon intermittente, vérifiez l'étalonnage avant l'analyse de chaque échantillon.
- 1. Mettez le bouton « On-Off » à la position « On ».
- 2. Tournez le bouton de fonction à la position « Cal » (étalonnage).
- 3. Tournez le gros bouton sur le côté droit de l'humidimètre jusqu'à ce que le nombre 53 du cadran apparaisse immédiatement au-dessous de la ligne.

Le chiffre 53 du cadran a une flèche rouge marquée « Cal ».

Note: Pour la graine de tournesol, la graine de carthame et les échantillons légers d'avoine, mettez le cadran au chiffre 73.

- 4. Tournez le petit bouton sur le côté gauche de l'humidimètre jusqu'à ce que l'aiguille atteigne la position la plus basse du côté gauce de la balance de l'humidimètre.
- 5. Tournez le bouton de fonction à la position « Op » (mise en marche).

Procédure pour déterminer la teneur en eau

Peser l'échantillon

- 1. Assurez-vous que l'échantillon est débarrassé de toutes les impuretés.
- Assurez-vous que la balance est exacte. L'exactitude des balances est vérifiée au début de chaque quart de travail en utilisant les poids connus appropriés.
- Pesez l'échantillon. Voir le tableau Choisir un tableau de conversion, pour déterminer la taille de l'échantillon.

Préparer l'humidimètre

- 4. Étalonnez l'humidimètre. Voir Étalonner l'humidimètre de modèle 919/3,5 po.
- 5. Tournez le bouton de fonction à la position « Op ».

Mesurer la température

- 6. Placez un échantillon de grain pesé et nettoyé dans le contenant de réchauffement ou dans la trémie à fond amovible.
- Insérez le thermomètre dans l'échantillon de grain dans le contenant de réchauffement ou dans la trémie à fond amovible.
 - ▲ Important : Assurez-vous que le réservoir du thermomètre ne touche pas les parois du contenant.
- 8. Attendez de une à trois minutes pour que le thermomètre se stabilise.
- 9. Enregistrez la température de l'échantillon de grain.

Lorsque la température	Il faut		
se situe entre 11 °C et 30 °C	déterminer la teneur en eau.		
est inférieure à 11 °C ou supérieure à 30 °C	placer l'échantillon dans un contenant à l'épreuve de l'air jusqu'à ce que la température se situe entre 11 °C et 30 °C revérifier la température.		

Prendre le relevé de l'humidimètre

- 10. Placez la trémie à fond amovible remplie sur la cellule de mesure.
- Pressez le bouton de déclenchement pour verser l'échantillon dans la cellule d'essai.
- 12. Retirez la trémie vide de la cellule de mesure.
 - ▲ Important : Si le grain est en contact avec la portion inversée du cône du pivot central dans la cellule de mesure, l'échantillon est probablement léger, et le relevé de l'humidimètre ne sera pas exacte. Voir Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé, d'avoine et d'orge.
- 13. Retournez la trémie pour qu'elle soit prête pour l'échantillon suivant.
- 14. Tournez le gros bouton sur le côté droit de l'humidimètre jusqu'à ce que l'aiguille atteigne la position la plus basse du côté gauche de la balance de l'humidimètre.
- Enregistrez la lecture qui se trouve directement sous la ligne, au 0,5 près d'une division.

Déterminer la teneur en eau

16. Consultez les tableaux de conversion pour déterminer le taux d'humidité.

Si	II faut		
le taux obtenu est supérieur aux taux indiqués dans le tableau de conversion.	Voir Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides.		
la teneur en eau de l'échantillon est plus ou moins de 0,5 unités de pourcentage de la tolerance établie pour les grades secs, gourds, humides, mouillés ou trempés. Par exemple, la tolérance des grades secs de blé est de 14,5 %. Si la teneur en eau de l'échantillon de blé est de 14,0 % ou plus, suivez cette procédure.	Voir Tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre de modèle 919/3,5 po. 1. Réanalyser l'échantillon à l'aide d'un autre humidimètre. 2. Si les deux humidimètres ne donnent pas les mêmes résultats, faites l'analyse sur un autre humidimètre.		
l'inspecteur-superviseur croit qu'il faut faire une autre analyse	Placer l'échantillon dans un contenant à l'épreuve de l'air. Envoyer l'échantillon à votre Bureau régional aux fins d'une autre analyse.		

Choisir un tableau de conversion

Le tableau qui suit renferme le tableau de conversion à utiliser avec chaque type de grain et indique la portion représentative exigée pour déterminer la teneur en eau de l'échantillon.

Les tableaux de conversion n'existent pas pour tous les grains.

- Dans le cas d'échantillons de blé, d'avoine et d'orge à faible poids spécifique, voir Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé, d'avoine et d'orge.
- Dans le cas d'échantillons à teneur levée en eau, c'est-à-dire les échantillons ayant des valeurs au-dessus de la plage figurant dans le tableau de conversion, voir Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides.
- Dans le cas d'haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion, voir Estimer la teneur en eau des haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion
- Dans le cas de tous les autres grains, voir Déterminer la teneur en eau des cas spéciaux.

Tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre de modèle 919/3,5 po

Grain	Poids (g)	Numéro de tableau de conversion	Gourd (%)	Humide (%)
Blé				
CWRS poids léger	250 225	66 kg/hl et plus – 10 moins de 66 kg/hl – 9	14,6 à 17, 0	plus de 17,0
CWES	250	2	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CWSWS, CESWS	250	3	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CWRW	250	5	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CEWW	250	5	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CER	250	1	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CERS	250	1	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CEHRW	250	1	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CESRW	250	1	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CWAD, CEAD	250	4	14,6 à 17,0	plus de 17,0
CPSR, CPSW	250	1	14,6 à 17,0	plus de 17,0
Avoine	200	6	13,6 à 17,0	plus de 17,0
poids léger	140	moins de 48 kg/hl étalonnez à 73 temporaire	13,6 à 17,0	plus de 17,0

Tableaux de conversion à utiliser avec l'humidimètre de modèle 919/3,5 po (suite)

Grain	Poids (g)	Numéro de tableau de conversion	Gourd (%)	Humide (%)
Orge				
extra	225	52 kg/hl ou plus - 13	13,6 à 17,0	plus de 17,0
à des fins générales poids léger	225 200	52 kg/hl ou plus - 13 moins de 52 kg/hl - 10	14,9 à 17,0	plus de 17,0
à grains nus	225	1	14,9 à 17,0	plus de 17,0
Seigle	250	5	14,1 à 17,0	plus de 17,0
Graine de lin et solin	225	6	10,1 à 13,5	plus de 13,5
Canola et colza	250	5	10,1 à 12,5	plus de 12,5
Graine de moutarde, toutes les classes	250	moutarde brune – 8 moutarde chinoise – 7 moutarde blanche – 6	9,6 à 12,5	plus de 12,5
Pois, verts et jaunes	250	2	16,1 à 18,0	plus de 18,0
Pois fendus, verts et jaunes	250	11	16,1 à 18,0	plus de 18,0
Pois chiches	250	1	14,1 à 16,0	plus de 16,0
Haricots ronds blancs	250	2	aucun gourd	plus de 18,0
Lentilles	250	1	14,1 à 16,0	plus de 16,0
Haricots noirs	250	1	aucun gourd	plus de 18,0
canneberges	225	1	aucun gourd	plus de 18,0
féveroles	250	2	16,1 à 18,0	plus de 18,0
haricots rouge foncé	250	1	aucun gourd	plus de 18,0
Pinto	250	1	aucun gourd	plus de 18,0
Sarrasin	225	3	16,1 à 18,0	plus de 18,0
Triticale	250	1	14,1 à 17,0	plus de 17,0
Grain mélangé		Consultez le tableau d et utilisez les plages gourde et humi		nt.

Grain	Poids (g)	Numéro du tableau de conversion	Gourd (%)	Humide (%)	Mouillé (%)	Trempé (%)
Maïs	250	jusqu'à 20,0-6				
	175	de 20,0 à 35,0 – 11A (à utiliser avec 11B, Maïs Tableau d'ajustement en fonction du poids spécifique)	15,6 à 17,5	17,6 à 21,0	21,1 à 25,0	plus de 25,0
Soja	200	de 12,0 % et plus - 7	14,1 à 16,0	16,1 à 18,0	18,1 à 20,0	plus de 20,0
	250	moins de 12,0 % - 6				
Graine de tournesol	150	3 (étalonnez à 73)	9,6 à 13,5	13,6 à 17,0	17,1 à 22,0	plus de 22,0
Graine de carthame	150	1 (étalonnez à ;73)	9,6 à 13,5	13,6 à 17,0	17,1 à 22,0	plus de 22,0

Estimer la teneur en eau d'échantillons légers de blé, d'avoine et d'orge

Suivez ces procédures pour les échantillons légers de blé, d'avoine et d'orge.

9

- Le blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) est léger si son poids spécifique est inférieur à 66 kg/hl ou 320 g/0,51.
- L'avoine est légère si son poids spécifique est inférieur à 48 kg/hl ou 220 g/0,5 l.
- L'orge est légère si son poids spécifique est inférieur à 52 kg/hl ou 250 g/0,5 l.
- Un échantillon de blé, d'avoine ou d'orge est également léger si le grain est en contact avec la surface de la portic du cône inversé du pivot central.

Les procédures suivies normalement pour déterminer la teneur en eau produiront des résultats inexacts sur ces échantillons légers.

Blé CWRS, d'avoine et d'orge

Il existe des tableaux de conversion pour le blé CWRS léger, l'avoine légère et l'orge légère. Voir *Choisir un tableau de conversion*.

Autres blés

Voici les procédures à suivre pour évaluer la teneur en eau d'échantillons légers de blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS), de blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW), de blé dur ambré (CWAD), de blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES), et de blé roux et blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSR and CPSW).

- 1. Utilisez un échantillon de 225 g à température appropriée.
- 2. Déterminez le taux d'humidité d'après le tableau de conversion n° 9 (blé roux de printemps de l'Ouest canadien, poids spécifique inférieur à 66 kg/hl).
- 3. Soustrayez le facteur de correction pour la classe appropriée et selon le taux d'humidité indiqué dans le tableau suivant.

Facteurs de correction

Plage humide (%)	CWSWS ¹	CWRW ²	CWAD ³	CWES4	CPSR/CPSW
10,0 à 12,0	+0,3	-0,1	-0,4	-0,2	0,2
12,1 à 14,0	+0,1	-0,3	-0,6	-0,3	0,0
14,1 à 16,0	0,0	-0,5	-0,8	-0,4	-0,3
16,1 à 18,0	-0,1	-0,6	-0,9	-0,5	-0,5
18,1 à 20,0	-0,2	-0,8	-1,1	-0,6	-0,7

¹ Blé tendre blanc de l'Ouest canadien

Exemple

Étape	Exemple			
Utilisez un échantillon de 225 g à température appropriée.	À 15 °C, un échantillon de 225 g de blé CWSWS léger donne un relevé de 40,0 à l'humidimètre.			
Déterminez le taux d'humidité d'après le tableau de conversion n° 9 (blé roux de printemps de l'Ouest canadien, poids spécifique inférieur à 66 kg/hl).	Le tableau de conversion n° 9 (blé CWRS, poids spécifique inférieur à 66 kg/hl) donne un taux spécifique d'humidité de 16,2.			
Ajouter ou soustrayez le facteur de correction d'après le tableau s'appliquant à la classe appropriée en fonction de la plage d'humidité.	Le facteur de correction indiqué dans le tableau des facteurs de correction est de -0,1. Le taux d'humidité redressé pour l'échantillon léger correspond à 16,2 - 0,1, soit 16,1 %.			

² Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien

³ Blé dur ambré de l'Ouest canadien

⁴ Blé extra fort roux de printemps

⁵ Blé roux et blé blanc Canada Prairie

Estimer la teneur en eau d'échantillons très humides

Lorsque le relevé d'humidimètre pour un échantillon est supérieur au niveau indiqué dans le tableau de conversion, utilisez la procédure suivante pour estimer la teneur en eau.

 Pesez avec précision, à deux décimales près, un échantillon plus grand que la quantité exigée pour l'analyse, en fonction des poids appropriés de l'échantillon indiqués aux pages 2-6 et 2-7.

Par exemple, dans le cas du blé CWRS, utilisez 300 g et non pas 250 g.

- 2. Étendez l'échantillon sur du papier et laissez-le sécher à la température ambiante.
- 3. Pesez de nouveau l'échantillon.
- 4. Calculez le taux de perte de poids.

A = poids original de l'échantillon

 $\frac{(A-B)}{(A)} \times 100 = C$

B = poids de l'échantillon après le séchage à l'air C = taux de perte de poids durant le séchage

Taux de perte de poids durant le séchage à l'air = 100

- 5. Mélangez à fond l'échantillon.
- 6. Pesez la quantité exigée pour effectuer l'analyse à l'humidimètre.
- 7. Déterminez la température de l'échantillon.
- 8. Suivez la procédure à la page 2-4 pour déterminer la teneur en eau. (=D)
- 9. Déterminez la teneur en eau totale de l'échantillon en utilisant la formule suivante :

C = pourcentage en poids de la perte d'humidité au séchage à l'air (étape n° 4)

D = teneur en eau déterminée à l'humidimètre (étape n° 8)

Taux d'humidité selon le poids =
$$\left[(100-C) \times \frac{D}{100} \right] + C$$

10. Arrondissez le résultat au 0,1 % près.

Estimer la teneur en eau des haricots pour lesquels il n'existe aucun tableau de conversion

La plage humide des haricots est supérieure à 18 %.

- Haricots adzuki 1. En utilisant un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative de 250 g.
 - 2. Déterminez la teneur en eau en consultant le tableau n° 1 pour les haricots canneberges.
 - 3. Soustravez 2,5 du taux figurant au tableau.

Haricots blancs de l'Est

Consultez le tableau de conversion nº 1 pour haricots rouge foncé pour déterminer la taille de la portion représentative et la teneur en eau.

Great Northern

- Haricots blancs 1. Déterminez la taille de l'échantillon et la teneur en eau en consultant le tableau nº 2 pour haricots ronds blanes.
 - 2. Soustravez 1,4 du taux figurant au tableau.

Haricots **Dutch brown**

- 1. Déterminez la taille de l'échantillon et la teneur en eau en consultant le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs.
- 2. Soustrayez 1,1 du taux figurant au tableau.

Haricots Kintoki

Consultez le tableau de conversion nº 1 pour haricots rouge foncé pour déterminer la taille de la portion représentative et la teneur en eau.

Haricots Oteba

- 1. Déterminez la taille de l'échantillon et la teneur en eau en consultant le tableau n° 1 pour haricots ronds blancs.
- 2. Soustrayez 0,3 du taux figurant au tableau.

Haricots roses

- 1. Déterminez la taille de l'échantillon et la eau teneur en en consultant le tableau n° 2 pour haricots ronds blancs.
- 2. Soustravez 1,1 du taux figurant au tableau.

Haricots rouge pâle

Consultez le tableau de conversion n° 1 pour foncé haricots rouge pour déterminer la taille de la portion représentative et la teneur en eau.

Petits haricots rouges

- 1. Obtenez un échantillon de 250 g.
- 2. Utilisez la formule de régression suivante, dans laquelle

T = est la température de l'échantillon exprimée en degrés Celsius. Taux d'humidité = $0.155 \times \text{relevé} + 8.03 + \{0.1 \times (22 - T)\}$

Le tableau nº 2 pour haricots ronds blancs indique qu'il faut utiliser un échantillon de 250 g.

Exemple

Un échantillon de haricots blancs Great Northern indique un relevé d'humidimètre de 25 à 18 oC. Selon le tableau. la teneur en eau des haricots ronds blancs obtenant ce relevé est de 13.6 %.

Il faut soustraire 1,4 pour ajuster cette teneur en eau des haricots blancs Great Northern.

La teneur en eau des haricots blancs Great Northern est de 13,6 - 1,4, soit 12,2.

Déterminer la teneur en eau des cas spéciaux

Analyse facultative

Une analyse facultative consiste à déterminer le poids et le grade d'une quantité de grain qui serait autrement considérée comme des impuretés. Si la quantité de grain est suffisante, on détermine la teneur en eau du grain auquel on a attribué un grade dans le cadre d'une analyse facultative.

Si la quantité de grain auquel on a attribué un grade dans le cadre d'une analyse facultative n'est pas suffisante pour effectuer la détermination officielle de la teneur en eau, et que l'échantillon est principalement gourd, humide, mouillé ou trempé, le grain de la portion faisant l'objet de l'analyse facultative est classé gourd, humide, mouillé ou trempé sans mention d'une teneur en eau spécifique.

Maïs

Voir Détermination du taux d'impuretés pour le maïs.

1. Extrayez les matières étrangères et le mais fendillé.

Si la teneur en eau est de	Utilisez le tamis
25,0 % ou moins	tamis à trous ronds nº 12
25,1 % ou plus	tamis à trous ronds n° 14

2. Choisissez la taille appropriée de l'échantillon en poids.

Si la teneur en eau est	Utilisez un échantillon de	
inférieure à 20,0 %	250 g	
de 20,0 % à 35,0 %	175 g	

3. Choisissez le tableau de conversion.

Si la teneur en eau est	Utilisez le tableau de conversion	
20,0 % ou moins	n° 5	
20,1 % à 35,0 %	nº 11A – pour évaluer la teneur en eau selon la lecture au cadran et la température du maïs nº 11B – pour ajuster la teneur en eau préliminaire selon le poids spécifique del'échantillon de maïs (le tableau 11B accroît l'exactitude des résultats.)	

Entretenir l'exactitude des humidimètres

Entretien général et procédures de détermination

Pour vous assurer que les humidimètres donnent des résultats exacts, conformez-vous aux procédures suivantes d'entretien général et de détermination.

- N'interchangez pas les cellules à grain entre les humidimètres. La cellule et le corps de l'humidimètre sont étalonnés comme une unité, et des erreurs peuvent se produire lorsque ces pièces sont interchangées.
- · Assurez-vous que la cellule est toujours propre.
- Vérifiez l'étalonnage de l'humidimètre au moins toutes les 10 minutes.
- Si la surface du grain est visiblement humide, placez-le dans un contenant de plastique à température ambiante jusqu'à ce que l'humidité soit absorbée.
- Manipulez l'humidimètre avec soin.

quinze jours

Vérification aux Toutes les deux semaines, un échantillon de blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS) à teneur en eau différente est envoyée à chaque localité de la CCG. Ces échantillons servent à contrôler l'exactitude des humidimètres.

Dès que vous recevez un échantillon de contrôle,

- 1. ouvrez l'enveloppe scellée renfermant l'échantillon;
- 2. placez le thermomètre à l'intérieur et fermez l'enveloppe pour éviter toute perte d'humidité de l'échantillon:
- 3. déterminez la température de l'échantillon et enregistrez-la;
- 4. pesez séparément la portion appropriée de l'échantillon;
- 5. prenez trois relevés;
- 6. enregistrez les relevés et la température de l'échantillon dans le fichier gabarit se rapportant à la région en question dans l'unité de disque N:\bwallis\[region]\.
 - Si les résultats ne se situent pas à l'intérieur de la tolérance admise de ±0,2 % établie par la CCG, le LRG envoie un autre échantillon. Pour revérifier les résultats
 - 1. Répétez les étapes 1 à 5.
 - 2. Envoyez les résultats de la vérification de contrôle par téléphone (204) 983-3331 télécopieur (204) 983-0724 courriel bwallis@grainscanada.gc.ca
 - S'il détecte que le relevé d'un humidimètre n'est pas exact, le LRG avise les Services à l'industrie qu'ils doivent envoyer l'humidimètre à Winnipeg pour le faire réparer.

3. Spécifications des tamis

Le présent tableau renferme la liste des tamis servant à déterminer les impuretés et les facteurs de classement.

Tamis servant à déterminer les impuretés et les facteurs de classement

Туре	Nom du tamis	Diamètre du trou (en millimètres)	Désignation du fabricant (en pouces)
à trous ronds	n° 4,5	1,79	41/2/64
	nº 5	1,98	5/64
	nº 5,5	2,18	51/2/6
	nº 6	2,38	6/64
	nº 6,5	2,58	61/2/64
	nº 7	2,78	7/64
	n° 7,5	2,98	71/2/64
	nº 8	3,18	8/64
	nº 8,5	3,37	81/2/64
	nº 9	3,57	9/64
	n° 10	3,97	10/64
	nº 11	4,37	11/64
	nº 12	4,76	12/64
	n° 14	5,56	14/64
	nº 15	5,95	15/64
	nº 16	6,35	16/64
	n° 17	6,75	17/64
	nº 18	7,14	18/64
	n° 20	7,94	20/64
	n° 21	8,33	21/64
	n° 22	8,73	22/64
	n° 24	9,52	24/64

Tamis servant à déterminer les impuretés et les facteurs de classement

Туре	Nom du tamis	Diamètre du trou (en millimètres)	Désignation du fabricant (en pouces)
à fentes	n° 4,5	1,79 x 12,70	4½/64 x 1/2
	nº 5	1,98 x 19,05	5/64 x 3/4
	nº 6	2,38 x 19,05	6/64 x 3/4
	nº 8	3,18 x 19,05	8/64 x 3/4
	nº 9	3,57 x 19,05	9/64 x 3/4
	nº 11	4,37 x 19,05	11/64 x 3/4
	n° 12	4.76 x 19.05	3/16 x 3/4
	nº 3	1,19 x 7,94	3/64 x 5/16
	n° ,064	1,60 x 9,53	0,064 x 3/8
	n° ,028	0,71 x 11,90	0,028 x 15/32
	n° ,032	0,81 x 11,90	0,032 x 15/32
	n° ,035	0,89 x 11,90	0,035 x 15/32
	nº ,038	0,96 x 11,90	0,038 x 15/32
	n° ,040	1,02 x 11,90	0,040 x 15/32
à sarrasin	nº 5	triangle avec cercle inscrit de 1,98 mm	triangle avec cercle inscrit de 0,078 po
	nº 6	triangle avec cercle inscrit de 2,26 mm	triangle avec cercle inscrit de 0,089 po
metallique	nº 3 x 16	3 x 16 mailles par 25,4 mm	3 x 16 mailles au po
	nº 4 x 14	4 x 14 mailles par 25,4 mm	4 x 14 mailles au po
	n° 10 x 10	10 x 10 mailles par 25,4 mm	10 x 10 mailles au po
	n° 9 x 9	9 x 9 mailles par 25,4 mm	9 x 9 mailles au po

4. Blé

Classes et variétés	4-3
Détermination de la propreté commerciale	4-5
Non prêt à l'exportation	4-6
Prêt à l'exportation	4-6
Détermination du taux d'impuretés	4-7
Définitions	4-7
Impuretés non déclarées	4-7
Procédures normales de nettoyage	4-8
Composition des impuretés	4-8
Nettoyage pour améliorer le grade	4-9
Analyse facultative	4-11
Classement	4-12
Définitions importantes	4-12
Poids net de l'échantillon	4-12
Compte des grains	4-12
Substances dangereuses dans les échantillons	4-12
Portion représentative aux fins de classement	4-12
Facteurs de classement	4-14
Autres céréales	4-14
Autres céréales et autres matières	4-14
Blés d'autres classes ou variétés	4-14
Boulettes de terre	4-15
Boulettes de terre molles	
Carie	4-16
Carie du blé	4-16
Carie pénétrée	4-16
Carie rouge	4-17
Classes contrastantes	
Décoloration superficielle	
	4-17
그리고 하는 아이들이 아이들이 있다고 있다면 하는데 하는데 하는데 이렇게 되었다면 하는데	4-17
	4-18
	4-18
	4-18
Grains cassés	4-18
Grains cécidomyiés	4-18
Grains chauffés	4-19
Grains dégermés	4-19
Grains échaudés et cassés	4-19
Grains endommagés par la sauterelle ou le légionnaire	4-20
Grains endommagés par la tenthrède	4-20
Grains foncés et immatures	4-20
Grains fortement cécidomyiés	4-20
Grains fortement germés	4-21

Grains fortement mildiousés	4-21
Grains fusariés	4-21
Grains germés	4-22
Grains moisis	4-22
Grains mouchetés (moucheture)	4-23
Grains pourris	4-23
Grains roses	4-24
Grains verts, couleur de l'herbe	4-24
Grains vitreux durs	4-24
Granulés d'engrais	4-25
Matières autres que les céréales	4-26
Matières étrangères	4-26
Moisissure latérale	4-26
Odeur	4-26
Pierres	4-27
Protéines	
Pyrale indienne de la farine	4-29
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	4-30
Tache artificielle	
Tache naturelle	
Facteurs déterminants des grades primaires	
Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)	
Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD)	4-34
	4-38
	4-40
Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)	
Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)	4-44
	4-48
	4-50
	4-52
	4-54
Blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW)	4-56
Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS)	4-58
Exportations	4-60
	4-60
	4-60
Classement	4-60
Facteurs déterminants des grades d'exportation	4 64
	4-61
	4-62
	4-62
	4-64
	4-65
	4-66
Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)	4-0/

Classes et variétés

Nom de classe	Grades	Variété (extrait du Règlement)
Blé roux de printemps de l'Ouest canadien	CWRS nº 1 CWRS nº 2 CWRS nº 3	toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur
Blé dur ambré de l'Ouest canadien	CWAD nº 1 CWAD nº 2 CWAD nº 3 CWAD nº 4	toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules
	CWAD nº 5	toute variété de blé dur ambré
Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien	CWRW nº 1 CWRW nº 2	toute variété de blé rouge d'hiver égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien	CWSWS nº 1 CWSWS nº 2 CWSWS nº 3	toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé extra fort del'Ouest canadien	CWES nº 1 CWES nº 2	toute variété de blé extra fort roux de printemps égale ou supérieu à Glenlea
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé blanc de printemps Canada Prairie	CPSW nº 1 CPSW nº 2	toute variété de blé blanc de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré
Blé roux de printemps Prairie Canada	CPSR nº 1 CPSR nº 2	toute variété de blé roux de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables
	fourrager OC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré

Nom de classe Grades		Variété (extrait du Règlement)	
Blé rouge de l'Est canadien	CER nº 1 CER nº 2 CER nº 3	toute variété de blé rouge	
	fourrager EC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	
Blé roux de printemps de l'Est canadien	CERS nº 1 CERS nº 2 CERS nº 3	toute variété de blé roux de printemps	
	fourrager EC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	
Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien	CEHRW nº 1 CEHRW nº 2 CEHRW nº 3	toute variété de blé de force rouge d'hiver	
	fourrager EC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	
Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien	CESRW nº 1 CESRW nº 2 CESRW nº 3	toute variété de blé tendre rouge d'hiver	
	fourrager EC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	
Blé dur ambré de l'Est canadien	CEAD nº 1 CEAD nº 2 CEAD nº 3	toute variété de blé dur ambré égale à Hercules	
	fourrager EC	toute variété de blé dur ambré	
Blé blanc d'hiver de l'Est canadien	CEWW nº 1 CEWW nº 2 CEWW nº 3	toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables	
	fourrager EC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	
Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien	CESWS nº 1 CESWS nº 2 CESWS nº 3	toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	
	fourrager EC	tout type ou variété de blé autre que le blé dur ambré	

Détermination de la propreté commerciale

On ne détermine pas le taux d'impuretés des échantillons de blé qui répondent aux caractéristiques de la propreté commerciale indiquées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation. Tous les échantillons doivent être analysés pour déterminer s'ils sont commercialement propres avant d'évaluer le taux d'impuretés. L'analyse des échantillons qui ne sont **clairement** pas commercialement propres peut se résumer par une évaluation visuelle. Si, par exemple, il n'y a aucun doute qu'un échantillon contient plus de 0,05 % de petites graines sans que l'on ait à faire le tri à la main et à peser les petites graines, le taux d'impuretés est établi conformément à la procédure « *Détermination du taux d'impuretés* ». S'il existe un doute concernant la propreté commerciale de l'échantillon, l'échantillon doit être analysé conformément à la procédure indiquée ci-dessous (les étapes n° 1 à 13) afin que l'on puisse confirmer que l'échantillon n'est pas commercialement propre avant la détermination du taux d'impuretés.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 grammes.
- Passez environ 250 grammes à la fois de l'échantillon au tamis à sarrasin n° 5 reposant sur un tamis à trous ronds n° 4,5.
- 3. Déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Un mouvement complet représente un déplacement latéral de 10 cm à partir d'une position centrale, un retour à la position centrale, un déplacement latéral de 10 cm dans l'autre sens et un retour à la position centrale.
- 4. Pesez les grains de blé cassés qui sont passés au tamis à sarrasin n° 5 ou au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 (1^{re} colonne des tableaux des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
- 5. Pesez les petites graines qui sont passées au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les petites graines (2° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
- 6. Pesez la matière autre que les grains cassés et les petites graines qui sont passées au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les impuretés légères (3° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
- 7. Mélangez les matières retenues au tamis à sarrasin n° 5 et au tamis à trous ronds n° 4,5 et divisez-les à l'aide d'un diviseur de type Boerner pour obtenir une portion représentative d'au moins 250 grammes.
- Retirez à la main la portion représentative obtenue à l'étape n° 7 pour en extraire les grosses graines (tel que défini dans le Glossaire), le fourrage grossier et la folle avoine.

- 9. Pesez le fourrage grossier et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant le fourrage grossier (4° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
- 10. Additionnez les pourcentages obtenus pour les petites graines, les impuretés légères et le fourrage grossier pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant le total des petites graines, des impuretés légères et du fourrage grossier (5° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
- 11. Pesez les grosses graines et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les grosses graines (6° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
- 12. Pesez la folle avoine et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant la folle avoine (7° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).
- 13. Additionnez les pourcentages obtenus pour les petites graines, les grosses graines et la folle avoine pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant le total des petites graines, des grosses graines et de la folle avoine (8° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé).

Si le taux de l'un des facteurs établi en suivant les étapes n° 1 à 13 est supérieur aux caractéristiques indiquées dans les colonnes n° 1 à 8 des tableaux des facteurs déterminant les grades d'exportation du blé, l'échantillon est considéré comme n'étant pas commercialement propre. On établit le taux d'impuretés des échantillons non commercialement propres en suivant la procédure « Détermination du taux d'impuretés ».

Note: On retrouve dans le glossaire la définition de grosses graines, de petites graines, de fourrage grossier et d'impuretés légères.

Non prêt à l'exportation (NRE)

Les wagonnées non prêtes à l'exportation sont commercialement propres mais elles ne satisfont pas aux caractéristiques d'exportation en ce qui a trait au blé d'autres classes, au blé de classes contrastantes ou à la quantité totale de matières étrangères.

Prêt à l'exportation (ER)

Les wagonnées prêtes à l'exportation doivent satisfaire aux critères suivants :

- Le lot doit satisfaire aux caractéristiques des grains commercialement propres pour le grade.
- Le blé d'autres classes et de classes contrastantes doit satisfaire aux caractéristiques d'exportation pour le grade.
- La quantité totale de matières étrangères doit satisfaire aux caractéristiques d'exportation pour le grade.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- Suivez les procédures de Nettoyage pour améliorer le grade. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Blé, Échantillon OC/EC/CAN Grains brûlés,
- · Blé, Échantillon Grains récupérés,
- · Blé. Échantillon Grains condamnés.

Dans le cas du *Blé*, *Échantillon OC/EC/CAN - Mélange*, les impuretés ne sont pas déclarées pour les matières extractibles de nature semblable au mélange.

Procédures normales de nettoyage

- ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.
- 1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 6	
Commande pneumatique	nº 4 au minimum (augmentez en fonction de la nature des matières	
Crible	nº 25	
Tamis supérieur	à sarrasin nº 6	
Tamis du centre	à sarrasin nº 5	
Tamis inférieur	à sarrasin nº 5	
Nettoyeur du tamis	arrêt	

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - · Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - · Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- 5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
- 6. Arrêtez le tarare.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
- 8. Enlevez le bac d'aspiration.
- Triez à la main les grains sains de blé battu de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent

- le blé avec de longues radicules, les épis de blé non battus, et les matières autres que le blé extraites par le crible n° 25;
- les matières extraites par le tamis à sarrasin n° 5 en position inférieure;
- · les matières extraites par aspiration;
- un maximum de 10 % de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites à la suite d'un Nettoyage pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer grade peut être fait à n'importe quel moment.

Ce nettoyage ne sert pas à extraire toutes les matières étrangères, mais plutôt à réduire le mélange des matières séparables apparentes à l'intérieur de la tolérance du grade.

- À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau Nettoyage pour améliorer le grade.
- Passez l'échantillon au tarare Carter, ou tamisez l'échantillon à la main, selon les matières.
 - ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
- 3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade

Matières à extraire	Équipement	Composition des impuretés
Balles sporifères	Tarare Carter, en réglant selon les Procédures normales de nettoyage, mais en réglant la commande pneumatique à la position maximale n° 7.	Si l'échantillon ne dégage pas une odeur, enlevez les balles sporifères et ajoutez-les aux impuretés. Si l'échantillon dégage une odeur, la carie constitue un facteur de classement. Voir Carie du blé.
Folle avoine	Tarare Carter, en réglant selon les Procédures normales de nettoyage, mais en utilisant le crible n° 1. Tamis manuel métallique n° 10 x 10.	Tout ce qui est enlevé est considéré comme impuretés.
Grains cassés	Tamis manuel métallique nº 10 x 10. Tamis manuel à sarrasin nº 6. Tamis manuel métallique nº 10 x 10.	Si le poids des grains cassés dans l'échantillon nettoyé est supérieur à la tolérance du grade, vous pouvez enlever jusqu'à 5,0 % du poids brut en grains cassés pour améliorer le grade.
		Par exemple, si un échantillon de blé CWRS contient 12 % de grains cassés par poids brut, vous pouvez enlever suffisamment de grains cassés pour ramener le pourcentage à 7 %, ce qui ramène l'échantillon à l'intérieur de la tolérance du grade du blé CWRS nº 3. Ajoutez le 5 % maximum de grains cassés aux impuretés.
		Voir Grains échaudés et cassés.
Matières étrangères, comme la saponaire, le gruau d'avoine ou le ray-grass	Tamis manuel à sarrasin nº 6. Tamis manuel métallique nº 10 x 10.	Ajoutez les matières aux impuretés, si le grade amélioré par conséquent.
Pierres	Tamis manuel à sarrasin nº 6.	Si le poids des pierres et autres matières extraites est 5,0 % ou moins du poids brut, considérez-les comme impuretés; plus de 5,0 % du poids brut, voir <i>Pierres</i> dans les facteurs de classement ou le tableau pertinent des facteurs déterminants des grades.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du blé
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - · Le pourcentage des impuretés.

Par exemple, 95,5 % de blé CWRS nº 1 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1 1,0 % d'impuretés

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettové.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
Faible	Portion de taille optimum
Élevée	Portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure)

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative de blé aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres céréales	25	100	250
Autres céréales et autres matières			250
Blés d'autres classes ou variétés	15 à 50	25 à 100	25 à 100
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Carie	100	500	500
Carie du blé	50	100	100
Carie pénétrée	100	500	500
Carie rouge	100	500	500
Décoloration superficielle	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés en entreposage	100	1000	1000
Grains chauffés	25	250	500
Grains dégermés	25	50	50
Grains échaudés et cassés	250	250	250
Grains endommagés, sauterelle,			
légionnaire	25	100	100
Grains endommagés, tenthrède,			
cécidomyie	25	100	100
Grains foncés et immatures	50	100	100
Grains fortement cécidomyiés	25	100	100
Grains fortement germés	50	100	100
Grains fortement mildiousés	100	1000	1000
Grains fusariés	10	100	100
Grains germés	10	100	100
Grains moisis	100	1000	1000
Grains mouchetés	25	50	50
Grains pourris	100	1000	1000
Grains roses	50	100	100
Grains verts, couleur de l'herbe	50	100	100
Grains vitreux durs, tamisage	250	250	250
Grains vitreux durs, triage	15	25	25
Matières autres que céréales	50	100	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	500	1000	1000
Sclérotiniose	500	1000	1000
Tache artificielle	250	500	500
Tache naturelle	50	100	100

4. Blé Classement

Facteurs de classement

Autres céréales (OCG)

Les autres céréales dans le blé sont le seigle, l'orge, le triticale, l'avoine, le gruau d'avoine et le gruau de folle avoine qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Les autres céréales sont considérées comme matières étrangères totales.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum— 100 g

Exportation—250 g

Autres céréales et autres matières

Les autres céréales et les autres matières dans les tableaux des facteurs déterminant les grades d'exportation se rapportent aux céréales autres que le blé et aux matières inséparables à l'exception de ce qui suit : grosses graines; folle avoine; pierres; matières minérales; ergot et sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum— 250 g

Exportation—250 g

Blés d'autres classes ou variétés (WOOC)

 Les autres classes de blé sont toutes les classes de blé, y compris les variétés non enregistrées, qui ne font pas partie de la classe prédominante dans l'échantillon.

Les classes contrastantes sont des classes d'un blé de couleur différente; par exemple, le blé CWAD est une classe contrastante dans le blé CWRS.

Les autres variétés de blé comprennent toute autre variété enregistrée.

Portion représentative aux fins d'analyse, Blés d'autres classes ou variétés

Facteur	Minimum, en grammes	Optimum, en grammes
Dans le cas de blés autres que le blé dur et tendre blanc de printemps—		
autres classes propres au mélange	25	50
classes contrastantes	50	100
Dans le cas du blé dur et tendre blanc de	printemps-	
blés d'autres classes	50	100
Autres variétés de blé	15	25

Tolérance pratique s'appliquant aux blés des autres classes propres au mélange.

Lorsque le pourcentage des classes propres au mélange est le facteur déterminant du grade et dépasse la tolérance du grade d'un pourcentage allant jusqu'à 0,9 %, le pourcentage est arrondi au chiffre inférieur et déclaré comme chiffre entier. Par

exemple, dans le cas du blé CWRS n° 2, les pourcentages 6,9 %, 6,5 % ou 6,3 % sont arrondis au chiffre inférieur 6,0 %.

Note: Cette tolérance pratique ne s'applique qu'aux variétés enregistrées qui répondent aux exigences des grades meuniers de blé.

					Blés d'	autres o	classes								
Classe prédominante CWRS	CWRS	CWAD	CWRW B	CWSWS CC	CWES B	CPSW	CPSR B	CER ¹	CEAD	CEWW	CESWS				
CWAD	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC				
CWRW	В	CC	-	CC	В	CC	В		CC	CC	CC				
CWSWS	WOOC	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-				
CWES	В	CC	В	CC	-	CC	В		CC	CC	CC				
CPSW	CC	CC	CC		CC	-	CC	CC	CC						
CPSR	В	CC	В	CC	В	CC	-		CC	CC	CC				
CER ¹		CC		CC		CC		-	CC	CC	CC				
CEAD	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC				
CEWW	CC	CC	CC		CC		CC	CC	CC	-					
CESWS	wooc	WOOC	WOOC	-	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	WOOC	-				

WOOC

Blés d'autres classes

CC Classes contrastantes

B Voir Tolérance pratique s'appliquant aux blés des autres classes propres au mélange.

Remarke: 1 Le blé CER sert aux blés CERS, CEHRW et CESRW.

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres:
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

- 1. Retirez à la main les boulettes de terre molles de l'échantillon nettové.
- 2. Les boulettes de terre molles qui représentent 10,0 % ou moins de l'échantillon sont considérées comme impuretés.
- 3. Dans les cas où les boulettes de terre molles représentent plus de 10,0 % du poids net, classez Blé, Échantillon Mélange.

Carie (SM)

La carie est une décoloration sur le grain. La décoloration peut être d'une couleur brune, noire ou rouge.

- La décoloration est considérée comme la carie si plus de la moitié du grain est décolorée, ou si la décoloration s'étend dans le sillon.
- La décoloration moins intense est considérée comme grains mouchetés (moucheture).

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum— 500 g

Exportation-500 g

Procédures

- · Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez l'importance de la carie comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Carie du blé (SMUT)

La carie du blé est une maladie des plantes provoquée par un champignon qui se caractérise par

- des balles sporifères noires molles;
- · des grains tachés par les balles sporifères noires;
- l'odeur distincte de carie, ou l'odeur du poisson pourri.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

Procédures

Voir les procédures Nettoyage pour améliorer le grade.

- Si les échantillons dégagent une odeur distincte ou sont fortement atteints de balles sporifères non extractibles, classez Blé, Échantillon OC/EC/Can - Odeur.
- Si les grains sont marqués de balles sporifères mais ne dégagent aucune odeur de carie, l'échantillon est taché naturellement et classé en conséquence.

Carie pénétrée (PENT SM)

Dans le cas des grains atteints de la carie pénétrée, la décoloration pénètre et se propage à travers l'endosperme et est normalement causée par une plus forte infection.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 500 g

Exportation—500 g

- · Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains cariés est excessif, déterminez l'importance de la carie comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Carie rouge (RSM)

La carie rouge est la décoloration rouge foncé qui est plus communément associée au blé dur ambré et affecte normalement la partie entière du son du grain. Cette décoloration n'est pas superficielle et ne peut pas être enlevée par frottement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 500 g

Exportation-500 g

Procédures

- Si le nombre de grains cariés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez l'importance de la carie comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Classes contrastantes (CON CL)

Voir Blés d'autres classes ou variétés (WOOC).

Décoloration superficielle (SUPDISCLR)

La décoloration superficielle révèle une décoloration rougeâtre qui ne pénètre pas l'endosperme. Ce facteur est évalué subjectivement en fonction de la condition du grain, sans référence aux tolérances spécifiques.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon

d'analyse

Optimum— échantillon

d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-500 g

Optimum— 1000 g

Exportation— 1000 g

Procédures

• Déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Blé*, *Échantillon condamné*.

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum— échantillon

Exportation—échantillon d'analyse

Grains brûlés en entreposage (BBT)

Les grains brûlés en entreposage sont noircis par suite d'un chauffage intense durant l'entreposage. La coupe transversale d'un grain brûlé en entreposage est lisse et lustré. Le poids d'un grain brûlé en entreposage est semblable à celui d'un grain sain.

d'analyse

Une seule tolérance s'applique au total des grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisis et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 1000 g

Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de grains brûlés en entreposage n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1000 g.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des grains brûlés en entreposage comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de blé qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. Le morceau qui est plus des trois-quarts d'un grain est considéré comme un grain entier. Voir *Grains échaudés et cassés*.

Grains cécidomyiés (MDGE DMG)

Les grains cécidomyiés sont nettement échaudés ou déformés. Ils se caractérisent par une dépression ou un côté enfoncé marqué d'un péricarpe cicatrisé. Le péricarpe est souvent perforé, mettant l'endosperme à nu.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-25 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

(HTD)

Grains chauffés Les grains chauffés ont la couleur et peut-être l'odeur caractéristique du grain qui a détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. La couleur passe d'un rouge-orange à un brun très foncé, mais les grains chauffés ne sont pas noirs.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum— 250 g

Exportation—500 g

Grains dégermés (DGM)

Le germe a été enlevé par procédé mécanique de manutention. Les grains dégermés n'ont pas la décoloration grisâtre que l'on voit souvent dans les grains germés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum— 50 g

Exportation—50 g

Grains échaudés et cassés (SHR, BKN)

La même portion représentative sert à déterminer les pourcentages de grains échaudés et cassés.

Grains échaudés (SHR)

Les grains échaudés sont les grains entiers de blé qui passent au tamis à fentes nº 4,5.

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de blé qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier. Si le morceau de blé est plus des trois-quarts d'un grain, on le considère comme étant entier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum— 250 g

Exportation—250 g

Déterminer le pourcentage de grains échaudés

- 1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative d'environ 250 g de l'échantillon.
- 2. Passez la portion au tarare Carter en réglant selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n°5
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à fentes nº 4,5
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

3. Tricz à la main les grains cassés qui passent au tamis.

Déterminez le pourcentage de grains cassés

- En utilisant un diviseur de type Boerner et la portion de laquelle les grains échaudés ont été extraits, séparez une portion représentative d'environ 50 g.
- 5. Triez à la main la portion de 50 g pour y extraire les grains cassés.
- 6. Ajoutez ce poids au poids des grains triés à la main à l'étape 3.
- 7. Déterminez le pourcentage en poids net des grains cassés.

Déclarez le total des grains échaudés et cassés (TSHRBKN)

 Pour déclarer le total des grains échaudés et cassés, arrondissez au chiffre entier inférieur le pourcentage en poids déterminé. Par exemple, 6,9 % est arrondi à 6,0 %.

Grain	ıs
endo	mmagés
par la	a sauterelle
ou le	légionnaire
IGAV	W

Les grains endommagés par la sauterelle ou le légionnaire sont rongés, habituellement sur les côtés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains
endommagés
par la tenthrède
(SFLY DMG)

Les grains endommagés par la tenthrède sont ratatinés ou déformés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum— 100 g

Exportation— 100 g

Grains foncés et immatures (DKIM)

Les grains foncés et immatures sont également connus comme grains chauffés en andain. Ils ressemblent aux grains chauffés, mais ils ne révèlent pas la couleur rougeâtre associée aux grains chauffés, et ils ne dégagent pas l'odeur d'échauffement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

Grains fortement cécidomyiés (SEVMDGE)

Les grains cécidomyiés qui sont noircis par des moisissures sont considérés comme étant fortement cécidomyiés. Les grains fortement cécidomyiés sont déterminés dans le cas du blé dur ambré (CWAD) sculement. Cette décoloration est provoquée par une deuxième infection fongique.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

Grains fortement germés (SEVSPTD)

Les grains fortement germés ne s'appliquent qu'aux grades de blé CWRS. Ils

- ont des pousses qui dépassent les contours normaux du germe;
- sont fortement dégénérés à cause d'une germination avancée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum— 100 g

Exportation-100 g

Grains fortement mildiousés (SEVMIL)

Dans le blé fortement mildiousé, les spores de mildiou ont fortement noirci l'intérieur et l'extérieur du grain. Les grains fortement mildiousés semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique au total des grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisis et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum— 1000 g

Exportation-1000 g

Procédures

Dans le cas du blé EC

- Si le nombre de grains fortement mildiousés n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1000 g.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des grains fortement mildiousés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du blé OC

- Déterminez le poids des grains fortement mildiousés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.
- Si le nombre de grains fortement mildiousés n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1000 g.

Grains fusariés (FUS DMG)

Les grains de blé fusariés se caractérisent normalement par des grains minces ou échaudés d'apparence crayeuse. Les grains fusariés ont une croissance fibreuse blanche ou rosâtre qui ne pourrait être vue qu'au moyen d'une loupe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-10 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

Procédures à suivre pour les échantillons fortement atteints.

- 1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez la portion représentative.
- 2. Ecartez tous les grains fusariés, y compris tous les grains d'apparence crayeuse.
- 3. Vous pouvez examiner les grains au moyen d'une lentille de grossissement 10 pour confirmer la présence d'une moisissure ou croissance fibreuse blanche ou rosâtre. En déterminant les dommages causés par la fusariose, ne tenez compte que des grains atteints de cette moisissure ou croissance blanche ou rosâtre.

Grains germés (SPTD)

Les grains sont germés si une des conditions suivantes existe :

- · les grains font évidemment preuve d'une croissance dans la région du germe;
- le son est visiblement fendu au-dessus du germe à cause d'une croissance évidente;
- le germe est enlevé et il y a une décoloration grisâtre apparente qui est normalement attribuable à la germination;
- le germe, bien qu'il soit intact, est nettement gonflé à cause d'une croissance.

▲ Important :

Si le germe d'un grain est légèrement gonflé, ou si le son est fendu, mais il n'y a aucunegermination apparente, et	le grain est alors
L'échantillon ne contient aucun autre grain germé	Sain
L'échantillon contient d'autres grains germés	Germé

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum—100 g

Exportation-100 g

Procédures

- 1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative.
- 2. Séparez tous les grains qui portent des indices de germination.
 - ▲ Important : Dans le cas du blé CEWW, à moins qu'il y ait évidemment une croissance, ne comptez pas le grain comme étant germé.
- 3. Vous pouvez utiliser une lentille de grossissement 10 pour confirmer la germination.

Grains moisis (MLDY KRNL)

Les grains moisis sont décolorés, gonflés et mous par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. La moisissure est visible à l'oeil nu et les grains moisis semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique au total des grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisis et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 1000 g

Exportation—1000 g

Procédures

Dans le cas du blé EC

- Si le nombre de grains moisis n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1000 g.
- Si le compte de grains moisis est excessif, déterminez le poids des grains moisis comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du blé OC

- Déterminez le poids des grains moisis comme pourcentage du poids net de l'échantillon
- Si le nombre de grains moisis n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1000 g.

Grains mouchetés (moucheture) (BLK PT)

Les grains mouchetés révèlent une décoloration distincte brun foncé ou noire du germe entier et de la région environnante.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum— 50 g

Exportation—50 g

Procédures

- Ne tenez pas compte d'une légère décoloration n'ayant atteint que le germe.
- La décoloration qui s'étend sur plus de la moitié du grain ou dans le sillon est considérée comme la carie.

En évaluant les grains mouchetés

 selon l'entendue de la décoloration et la qualité générale de l'échantillon, l'inspecteur pourra dépasser les tolérances établies.

Grains pourris (ROT KRNL)

Les grains pourris sont décolorés, gonflés et mous par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Les grains pourris semblent spongieux sous pression.

Une seule tolérance s'applique au total des grains brûlés en entreposage, fortement mildiousés, moisis et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 1000 g

Exportation—1000 g

Procédures

Dans le cas du blé EC

- Si le nombre de grains pourris n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1000 g.
- Si le nombre de grains pourris est excessif, déterminez le poids de grains pourris comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas du blé OC

- Déterminez le poids des grains pourris comme pourcentage du poids net de l'échantillon.
- Si le nombre de grains pourris n'est pas excessif, déterminez le nombre de grains dans 1000 g.

Grains roses (PNK)

Les grains roses dans les grains de blé font preuve d'immaturité. Les grains roses

- · sont normalement échaudés;
- révèlent la décoloration rosâtre.

▲ Important : Il ne faut pas confondre les grains roses avec les grains fusariés, les semences traitées aux pesticides ou autres grains contaminés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum— 100 g

Exportation-100 g

Grains verts, couleur de l'herbe (GRASS GR)

Les grains verts, couleur de l'herbe, sont d'un vert vivace distinct d'un bout à l'autre à cause de leur immaturité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

Grains vitreux durs (HVK)

La vitrosité est la couleur naturelle translucide qui est un signe visible de la dureté du grain.

Les grains vitreux durs de tous les types de blé :

- sont des grains entiers ou cassés, raisonnablement sains, qui comportent des signes visibles de vitrosité, même s'ils sont peut-être délavés;
- · comprennent les grains vitreux durs des blés des autres classes propres au mélange.

Les grains non vitreux dans les échantillons de blé dur ambré :

- · révèlent une tache amylacée de n'importe quelle taille;
- sont endommagés, c'est-à-dire germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisis, chauffés, brûlés, atteints de la carie pénétrée, dégermés, couleur de l'herbe, fortement cécidomyiés ou fortement atteints par la gelée;
- · appartiennent à d'autres classes de blé.

Les grains non vitreux dans les échantillons de blés roux de printemps et rouge d'hiver

- · sont amylacés;
- sont endommagés germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisis, chauffés, brûlés, atteints de la carie pénétrée, dégermés, verts de la couleur de l'herbe, fortement cécidomyiés ou fortement atteints par la gelée;
- · appartiennent à des classes de blé contrastantes.

Quant aux blés roux de printemps et rouge d'hiver, faites appel à votre jugement lorsque vous attribuez des valeurs HVK aux échantillons délavés. Tenez compte de l'ampleur de la décoloration et de l'effet global sur la qualité visuelle de l'échantillon.

Portion représentative aux fins de tamisage

Minimum—250 g

Optimum— 250 g

Exportation—250 g

Portion représentative aux fins de triage à la main

Minimum—15 g

Optimum— 25 g

Exportation—25 g

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative de 250 g de l'échantillon nettoyé.
- 2. Tamisez la portion représentative de façon mécanique à l'aide du tarare Carter ou de façon manuelle à l'aide du tamis à fentes nº 4,5.

Commande d'alimentation	nº6
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	tamis à fentes nº 4,5
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

Méthode manuelle

Passez le sous-échantillon nettoyé pesant environ 250 g au tamis à fentes n° 4,5 en effectuant 25 mouvements complets d'environ 15 cm au total.

- 3. À partir des matières qui ne passent pas au tamis ou qui sont coincés dans le tamis, séparez une portion de 15 g, ou de 25 g dans le cas d'exportations.
 - Les matières qui passent au tamis ne sont pas utilisées dans la détermination des grains vitreux durs.
- 4. Séparez les grains vitreux et non vitreux de la portion de 15 g.
- 5. Blé dur ambré seulement : Coupez l'endosperme des grains délavés et examinez-les pour déterminer leur vitrosité.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon	Optimum – échantillon	Exportation – échantillon
d'analyse	d'analyse	d'analyse

Procédure:

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Blé, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales sont :

- les graines inséparables telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie, le ray grass et la folle avoine;
- les grains non céréaliers cultivés tels que le lin, le maïs, les pois, le sarrasin et les lentilles qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum— 100 g

Exportation—250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères sont toutes les matières autres que le blé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés.

Moisissure latérale

Les grains ayant d'étranges bandes gris foncé sur leurs côtés, près des poils, sont peut être atteints d'une moisissure latérale. Cette moisissure, à croissance très lente, est noffensive au blé, mais elle affecte l'apparence du grain. Elle se produit plus couramment dans le blé rouge d'hiver. Elle n'est pas apparentée aux moisissures plus graves provoquées par l'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum— 50 g

Exportation-50 g

Procédures

Aux fins de classement, comptez les grains atteints par la moisissure latérale avec les grains mouchetés.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée, comme l'odeur du mazout, d'une mouffette ou de l'urée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon

Optimum— échantillon

Exportation—échantillon d'analyse

d'analyse

d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	le grade est alors
Une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Odeur
Une odeur distincte d'échauffement	Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Grains chauffés
Une odeur distincte de brûlé	Blé, Échantillon OC/EC/CAN - Grains brûlés

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - 500 g

Optimum – 1000 g

Exportation - 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.

Nota: Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade*.

- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Blé, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Blé, Échantillon EC/Can – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Blé, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

*Nom de grade	Pierres %
CWRS nº 1	0,03
CWRS n° 2	0,03
CWRS n° 3	0,06
Fourrager OC	0,10

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	Blé, Rejeté (CWRS № 3) – Pierres
1,0 % de pierres	Blé, Rejeté (CWRS nº 3) – Pierres
3,0 % de pierres	Blé, Échantillon – Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS)

*Nom de grade	Pierres %
CERS nº 1	0,03
CERS nº 2	0,03
CERS nº 3	0,06
Fourrager EC	0,10

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada	
0,08 % de pierres	Blé, Fourrager EC	
1,0 % de pierres	Blé, Échantillon EC – Pierres	
3,0 % de pierres	Blé, Échantillon – Récupérés	

Protéines (PROT)

Les classes de blé CWRS, CWAD, CWES et CWRW ont une teneur minimum en protéines.

Voir les Tableaux des facteurs déterminants des grades.

Pyrale indienne de la farine (DGM)

Les grains endommagés par la pyrale indienne de la farine sont considérés comme étant dégermés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

 Déterminez le poids des grains pourris comme pourcentage du poids net de l'échantillon

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Blé*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Tache artificielle (ART STND)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Une tache artificielle:

- comprend toute tache non toxique sur les grains qui résulte d'un contact avec des substances étrangères comme le colorant, l'huile, la graisse, la peinture ou la suie;
- ne comprend pas les taches considérées comme taches naturelles;
- ne comprend pas les taches causées par suite d'un contact avec des substances toxiques, ou toutes les taches qui pourraient être considérées comme Grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum— 500 g

Exportation-500 g

Procédures

- Si la grandeur de la tache n'est pas excessive, déterminez le compte des grains.
- Si la grandeur de la tache est excessive, déterminez le poids des grains tachés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

▲ Important : Si vous n'êtes pas sûr de la cause d'une tache, traitez l'échantillon comme *Grain contaminé*.

Tache naturelle (NSTN)

Une tache naturelle se rapporte à toute tache sur les grains causée par suite d'un contact avec des substances naturelles comme les balles sporifères, le sol ou les mauvaises herbes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

Facteurs déterminants des grades primaires

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

			Norme de qualité	qualité				Ma	Matières étrangères	9	
"Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L)	Variété	*Pourcentage minimum de grains vitreux durs	*Pourcentage minimum de protéines %	"Condition	Ergot	Excrétions %	*Matières autres que céréales %	Sclérotiniose %	Pierres %	Total %
CWRS n° 1	75.0 (365)	Toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa	65.0	10.0	Raisonnablement bien mür, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,01	0,2	0,01	0,03	0,75
CWRS n° 2	72.0 (350)	Toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa	35,0	1	Passablement bien mûri, peut être moderement delavé ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0.02	0,01	6,0	0,02	0,03	ð.
CWRS no°3	(335)	Toute variété de blé roux de printemps égale ou supérieure à Neepawa	1	I	Peut être atteint par la gelée, immature, ou abîmé par les intempénes, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	ග. ර	0,04	90'0	ري د د
Fourrager OC	65,0 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré			Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les caract. du bié fier ne sont pas satisfaites, classez	Bié, Échantillon OC - Poids Ièger					Blé, Échantillon OC - Ergot	Blé, Échantillon OC - Excrétions	Ble, Échantillon OC - Mélange	Blé, Échantillon OC - Mélange	2,5 % ou moins : Bléi. Rejeté (grade) - Pierres. Plus de 2,5 % : Bléi. Échantillon - Récupérés	Voir <i>Grain</i> mélangé

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau I et V

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS), suite

	Blés d'autres classes ou variétés	classes	9							Chauffés	
*Nom de grade	*Classes contrastantes	*Total	artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	verts, couleur de l'herbe	Sauterelle, légionnaire %	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total %
CWRS nº 1	1,0	3,0	Aucun	1,0	4,0	Aucun	0,25	0,75	1,0	1 grain par 1000 g	0.05
CWRS n° 2	3,0	0'9	56	2,5	7,0	Aucun	1,0	2.0	3,0	4 grains par 1000 g	0.4
CWRS n° 3	0'9	10,0	10G	10,0	13,0	Aucun	2,0	10,0	8,0	6 grains par 1000 g	1.0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	ais pas plus dur ambré	2,0	1	1	2,0	2,0	1	ı	2,5	2,5
Si les caract, du blé fer ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10,0 % de blé dur ambré : Blé, Échantillon OC : Mélange	-65	Blé, Échantillon OC - Tachés			Blé, Échantillon OC - Brúlés	Blé, Échant OC - Fusaries, Plus de 10,0 %, Blé, - Récupéries, Commercialisable			Blé, Échantillon OC - Chauffés	

	Tache		Tenthrède		Échaudés et cassés	at cassés	Cariés et n	Cariés et mouchetés	Germés	
*Nom de grade	naturelle %	Roses %	cécidomyie %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
CWRS n° 1	0,5	1,5	2,0	4,0	5,0	2,0	30G	10,01	0,1	9,0
CWRS n° 2	2,0	5,0	5,0	4,0	6,0	8,0	1,0	20,0	0,2	1,0
CWRS n° 3	2,0	10,0	10,0	4,0	7,0	0'6	5,0	35,0	6,0	3,0
Fourrager OC	,	1	1	1	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	1	1	1	1
Si les caract. du blé fer ne sont pas satisfaites, classez					Échantillon - Cassés					

 Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau I et V G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD)

			Norme de qualité	ualité				Mati	Matières étrangères		
*Nom de grade	Poids specifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	*Pourcentage minimum de grains vitreux durs %	Pourcentage minimum de protéines	*Condition	Ergot	Excrétions %	*Matières autres que céréales %	Sciérotiniose %	Pierres %	*Total
CWAD n° 1	79.0 (387)	Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Heroules	0'08	S,	Raisonnablement bien mûn, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	000	0,2	0,01	60'0	5'0
CWAD n°2	(377)	Toute vanété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules	0'09	f	Raisonnablement bien mûn, raisonnablement exempt de grains forfement endommagés	0,02	0,01	6,0	0,02	60,03	1,5
CWAD n° 3	74,0 (362)	Toute varièté de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules	40,0	ī	Passablement ben mûn, peut être moderement abime par les intempéries ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0.04	0,01	3,0	0,04	90'0	20
CWAD n° 4	71,0	Toute variété de blé dur ambré égale ou supérieure à Hercules	,	1	Peut être attent par la gelée, immature ou abliné par les intempéries, moderément exempt de grains fortement endommagés	0.04	0,01	0.5	0,04	90'0	0
CWAD n° 5	ı	Toute vanête de biê dur ambrê	1	1	Odeur raisonnablement agréable, exclu des grades supérieurs en raison du poids léger ou de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10.0
Si les carac du n° 5 ne sont pas satisfaites, classez	TO STATE OF					Blé, Échantilon OC - Ergot	Ble, Échantillon OC - Excrétions	Bie, Échantillon OC - Méiange	Blé, Échantillon OC - Mélange	25 % ou moins Rejele (grade) Pierres Plus de 25 %: Ble, Échantillon - Récupères	Voir Grain mélangé

* Défini dans le *Réglement sur les grains du Canada*, Annexe III, Tableau VI

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD), suite

	Blé d'autres clar ou variétés	Blé d'autres classes ou variétés							Chauffés	
"Nom de arade	*Autres classes	*Total	Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés %	Brūlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe	Sauterelle. légionnaire	Brülés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total %
CWAD nº 1	2.0	5.0	Aucun	4,0	Aucun	9,0	0,75	1,0	1 grain par 1000 g	0,05
CWAD n° 2	3,5	10,0	36	7,0	Aucun	9'0	2,0	3,0	2 grains par 1000 g	0,10
CWAD n° 3	5,0	15,0	76	10,01	Aucun	2,0	4,0	5,0	4 grains par 1000 g	0,40
CWAD nº 4	10,01	49.0	126	13,0	Aucun	2,0	10,0	8,0	0,5	1,5
CWAD n° 5	49,0	1	2,0		2,0	5,0	,	1	0'9	5,0
Si les carac, du n° 5 ne sont pas satisfaites, classez	Bie, Échan Mélange	Ble, Échantillon OC - Mélange	Blé, Échantillon OC - Tachés		Bie, Échantillon OC - Brûlés	Ble, Échantillon OC - Fusanés Plus de 10,0 % Blé, - Récupèrés, Commercialisable			Ble, Échanillon OC - Chauffes	

						Échaude	Échaudés et cassés	1.00	Cariés et mouchetés	nouchetés		
Nom de grade	Tache naturelle	Roses	Fortement cécidomyié	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Carie rouge	Total, carie	Total %	Germés %
CWAD nº 1	9'0	3,0	0,1	2,0	3,0	6.0	7,0	36	300	30G	6,0	9,0
CWAD n° 2	2,0	0'9	0,25	8,0	3,0	8,0	0'6	0,25	1,0	1,0	10,01	2,0
CWAD n° 3	5,0	10,01	0,75	15,0	3,0	10,0	11,0	05,0	1,0	3,0	20.0	8,0
CWAD nº 4	7,5	1	2.0	40.0	3,0	11,0	12,0	Tenir compte	e de l'aspect	Tenir compte de l'aspect général des échantillons	chantillons	12,0
CWAD n° 5	1		1	8	1	13,0	Aucune limite, dans les tolérances des grains cassés		.1			1
Si les carac, du n°5 ne sont pas satisfaites, classez						Échantillon Cassés						

Défini dans le Réglement sur les grains du Canade, Annexe III, Tableau VI G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)

			Norme de qualité	ılité				Matiè	Matières étrangères		
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hl. (g/ 0,5 L)	"Varieté	Pourcentage minimum de grains vitreux durs	Pourcentage minimum de protéines	*Condition	Ergot	Excrétions %	"Matières autres que céréales %	Sciérotiniose %	Pierres %	Total %
CWRW n° 1	78.0 (380)	Toute variété de blé rouge d'hiver égale aux variétés de référence acceptables	20.0	06	Raisonnablement bien mür, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,01	0.2	0,01	0'03	0,
CWRW n° 2	74,0 (360)	Toule variété de blé rouge d'hiver égale aux vanétès de référence acceptables	t		Peut être atteint par la gelée, immature ou abimé par les intempénes, modérément exempt de grains fortement endommagés	\$0.04	0,015	3,0	0,04	90'0	2.0
Fourrager OC	(315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré			Odeur raisonnablement agreable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les carac, du blé fer ne sont pas satisfailes, clessez	Bile, Echantillon OC - Poids leger					Bié, Échantillon OC - Ergot	Bie, Échantillon OC - Excrétions	Ble, Echantillon OC - Melange	Blé, Échantilon OC - Mélange	25% ou moins: Rejeté (grade), Penres Plus de 2,5%: Ble, Échantillon - Recupérés	Voir Grain mélangé

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau II et V

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW), suite

	Blé d'autres classes ou variétés	s classes iétés	Tanha							Chauffés	
"Nom de grade	*Classes contrastantes	Total %	artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures D	Dégermés %	Brulés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe	Sauterelle, légionnaire %	Brüles en entreposage, fortement mildiouses, pourris ou moisis	Total %
CWRW nº 1	1,0	3,0	Aucun	1,0	4,0	Aucun	2,0	0,75	1,0	1 grain par 1000 g	90'0
CWRW n° 2	2,5	0'9	76	10,01	10,0	Aucun	2,0	4,0	5,0	2 grains par 1000 g	0,10
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	nais pas plus lé dur ambré	2,0	1	1	2,0	9'0	1	ī	2,5	2,5
Si les carac. du bié fer ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon OC</i> - <i>Mélange</i>	blè dur nantillon OC -	Blé, Échantillon OC - Tachés			Blé, Echanillon OC - Fus OC - Brûles Plus de 10,0 % Recupén	Blé, Échanillon OC - Fusarés. Plus de 10,0 % . Blé Recupérés. Commercialisable			Blé, Échantillon OC - Chauffés	

					chaudés et cassés	8	Ö	Cariés et mouchetés	g)	
*Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total	Germés %
CWRW nº 1	0,5	3,0	1,0	3,0	5,0	7,0	3G	30G	10,0	9'0
CWRW n° 2	5,0	10,0	5,0	3,0	7,0	0,6	1.0	3,0	35,0	2,5
Fourrager OC	1	1	0-	1	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	1	1	1	1
Si les carac, du blé fer ne sont pas satisfaites, classez					Échantillon - Cassés					

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau II et V
 G Nombre de morosaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)

		Norme de qualité				Matiè	Matières étrangères		
*Nom de grade	"Poids spécifique minimum, kg/hl. (g/0,5L)	*Variété	"Condition	Ergot	Excrétions %	"Matières autres que céréales %	Sclérotiniose %	Pierres %	Total
CWSWS n° 1	76,0	Toute variéte de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,01	0,2	0,01	60'0	1,0
CWSWS n° 2	74,0 (360)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Passablement blen mûn, peut être modérément abîmé par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0.02	0,01	0'3	0.02	0'03	2,0
CWSWS n° 3	(332)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	9'0	0,04	90'0	0'8
Fourrager OC	65,0 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agreable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les carac. du blé ler ne sont pas satisfaites, classez	Blé, Échanfillon OC - Poids léger			Ble, Echantillon OC - Ergot	Blé, Échantillon OC - Excrétions	Blé, Échantillon OC - Mélange	Bie, Échanillon OC - Mélange	2.5% ou moins: Rejeté (grade), Pierres, Plus de 2.5%: Blé, Échantillon - Récupérés	Voir Grain mélangé

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau IV et V

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS), suite

			- de								Chauffés	
*Nom de grade	*Blé d'autres classes ou variètés %	888649	artificielle, aucun résidu	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés		Verts, couleur de l'herbe	Sauterelle, légionnaire %	Brûlés fortem pour	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total %
CWSWS nº 1	3,0		Aucun	4,0	Aucun	2,0		0,75	1,0	1 gr	1 grain par 1000 g	90'0
CWSWS n° 2	0'9		36	7,0	Aucun	2,0		2,0	3,0	2 gra	2 grains par 1000 g	0,10
CWSWS nº 3	10,0		7.6	10,0	Aucun	2,0		4,0	6,0	4 gra	4 grains par 1000 g	0,40
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	pas plus r ambré	2,0	1	2,0	5,0		1	1		2,5	2,5
Si les carac du blé	Plus de 10,0 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon OC -</i> <i>Mélange</i>	olé dur illon OC -	Blé, Échantillon OC - Tachés		Blé, Échantillon OC - Brûlés	10,0 % ou moins Blé, Échantillon OC - Fusariés Plus de 10,0 % Blé - Récupèrés, Commercialisable	Slé, sariés é - roialisable			Blė, Échantillon OC - Chauffés	oc - Chauffés	
						Échaudés et cassés			Cal	Cariés et mouchetés		
"Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie	irède, omyie	Échaudés %	Cassés %	Total %	pér	Carie pénétrée %	Total, carie	Total %	Germés %
CWSWS nº 1	9'0	3,0	2,0	0	3,0	5,0	2,0		3G	30G	10,0	1,0
CWSWS n° 2	2,0	6,0	8,0	0	3,0	0'9	8,0		9,0	1,0	15,0	9'0
CWSWS n° 3	9,0	10,01	15,0	0.	3,0	7,0	0.6		1,0	3,0	35,0	8,0
Fourrager OC	1	1	9		1	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	9	1	1	ŧ	1
Si les carac du blé for ne sont pas satisfaites, classez						Échantillon - Cassés						

* Défini dans le *Règiement sur les grains du Canada*, Annexe III, Tableau IV et V G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé extra fort de printemps de l'Ouest canadien (CWES)

			Norme de qualité	9			Matièr	Matières étrangères		
"Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	*Pourcentage minimum de protéines %	Condition	Ergot %	Excrétions %	"Matières autres que céréales %	Scierotiniose %	Pierres %	Total %
CWES nº 1	75.0 (365)	Toute vaniété de blé extra fort roux de printemps égale ou supérieure à Glenlea	10,01	Passablement bien mun, peut être moderement delavé ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	60'0	0,01	0,2	0,03	6,03	0,75
CWES n° 2	73.0 (365)	Toute vaniété de blé extra fort roux de printemps égale ou supérieure à Glenlea	1	Peut être attent par la gelée, immature ou abîmê par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	90'0	0,03	6,0	90'0	90'0	2,
Fourrager OC	65,0 (315)	Toute classe ou varièté de blé autre que blé dur ambré	ı	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les carac. du blé le ne sont pas satisfaites, classez	Blé, Échantillon OC - Poids léger				Ble, Échantillon OC - Ergot	Bie, Échantillon OC - Excrétions	Bie, Échantillon OC - Mélange	Blé, Échantillon OC - Mélange	25% ou moins: Rejerie (grade), Pierres, Plus de 25%, Ble, Échantillon - Récupérés	Voir Grain mélangé

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau III et V

Blé extra fort de printemps de l'Ouest canadien (CWES), suite

	Blé d'autres classes ou variétés	s classes étés	Toohe				Yest		Chauffes	
*Nom de grade	*Classes contrastantes	"Total	artificielle, aucun résidu	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	couleur de l'herbe	Sauterelle, légionnaire %	Brûlés en entreposage, fortement midiousés, pourris ou moisis	Total %
CWES nº 1	1,5	3,0	9g	7,0	Aucun	1,0	2,0	3,0	4 grains par 1000 g	0,40
CWES n° 2	2,5	5,0	10G	13,0	Aucun	1,0	10,01	8,0	6 grains par 1000 g	1,0
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	ais pas plus dur ambré	2,0	1	2,0	5,0	1	1	2,5	2,5
Si les carac. du blé fer ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10,0 % de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon OC</i> . <i>Mélange</i>	de blé dur vantillon OC -	Blé, Échantillon OC - Tachés		Blé, Échantillon OC - Brûlés	10,0 % ou moins : Blé, Échanillon OC - Fusariès. Plus de 10,0 % : Blé, Récupérès - Commercialisable			Blé, Échantillon OC - Chauffés	

			Tonthehdo		Échaudés et cassés		Cariés et mouchetés	ouchetés	
*Nom de grade	Tache naturelle %	Roses	cécidomyie %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie %	Total %	Germés %
CWES nº 1	2,0	5,0	2,0	3,0	7,0	8,0	1,0	15,0	0,5
CWES n° 2	5,0	10,0	5,0	3,0	2,0	8,0	Tenez compte de l'aspect général des échantillons	de l'aspect chantillons	2,0
Fourrager OC	1	ı	1	1	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	1		1
Si les carac. du blé fig. ne sont pas satisfaites, classez					Échantillon - Cassés				

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau III et V

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

		Norme de qualité	lité			Matière	Matières étrangères		
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5L)	"Variété	*Condition	Ergot	Excrétions %	*Matières autres que céréales %	Sclérotiniose %	Pierres %	*Total
CPSW nº 1	(375)	Toute variété de ble blanc de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables	Passablement blen mûn, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,03	0,01	0,2	60'0	60'0	0,75
CPSW n°2	75,0	Toute variété de ble blanc de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables	Peut être atteint par la gelée, immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	90'0	0,03	6,0	90'0	0,03	5,5
Fourrager OC/EC	65,0 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10.0
Si les carac, du blé fer ne sont pas satisfaites, classez	Ble, Échantillon Canada - Poids léger			Blé, Échantillon Canada - Ergot	Blé Échantillon Canada - Excrétions	Blé, Échantillon Canada - Mélange	Blé, Échantillon Canada - Mélange	2.5 % ou moins: Ble, Echantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 %: Ble, Echantillon - Récupérès	Voir Grain mélangé

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XV.1 et V

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW), suite

	Blé d'autres classes ou variétés	s classes étés	1							Chaufflee	
"Nom de grade	*Classes contrastantes	*Total	artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe	Sauterelle	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total
CPSW nº 1	3,0	5,0	56	2,5	7,0	Aucun	2.0	20	200	Washington Market Marke	8
CPSW n° 2	5,0	10,0	10G	10,0	13,0	Aucun	2.0	10.0	8.0	A grains par 1000 g	0,40
Fourrager OC/EC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	nais pas plus dur ambré	2,0	1	T	2,0	5,0	ı	1	2,5	2,5
Si les carac, du ble fer ne sont pas satisfaites, classez	Plus de 10,0 % de blé dur ambré : Blé Échantillon Canada - Mélange	le blé dur antillon ge	Blė, Ėchantillon Canada - Tachés			Blé, Échantillon Canada - Brûlés	10,0 % ou moins . Blé, Échanfillon Canada - Fusariés. Plus de 10,0 % . Blé, Récupérés, Commercialisable			Blé, Échanillon OC - Chauffés	

					Échaudés et cassés		Ö	Cariés et mouchetés		
"Nom de grade	Tache naturelle	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie	Total	Germés
CPSW nº 1	2,0	5,0	3,0	9,0	0'9	0'6	10G	1,0	20.0	0,5
CPSW n°2	5,0	10,0	8,0	5,0	0'9	0'6	5'0	0'9	35,0	2,0
Fourrager OC/EC	ſ	t	1		13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassès	ŧ	1	1	1
Si les carac. du bié for ne sont pas satisfaites, classez					Échantillon - Cassés					

* Défini dans le *Règlement sur les grains du Canada*. Annexe III, Tableau XV.1 et V G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

		Norme de qualité	9			Matièr	Matières étrangères		
*Nom de grade	"Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	*Condition	Ergot	Excrétions %	*Matières autres que céréales %	Sciérotiniose %	Pierres	*Total
CPSR n° 1	77,0 (375)	Toute variété de blé roux de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables	Passablement blen mûn, peut être modérément délavé ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	60,03	0,01	0,2	0.03	£0'0	0,75
CPSR n°2	75,0 (365)	Toute variété de blé roux de printemps Canada Prairie égale aux variétés de référence acceptables	Peut être atteint par la gelèe, immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	90.0	0,03	6,0	90'0	60,03	1,5
Fourrager OC/EC	65,0	Toute classe ou variêté de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,10	60,03	1,0	0,10	0,10	10,0
Si les carac, du blé fer ne sont pas satisfaties, classez	Blé, Échantillon Canada - Poids léger			Blé, Échantillon Canada - Ergot	Blé Échantillon Canada - Excrétions	Blé Échanillon Canada - Mélange	Bié, Échantillon Canada - Mélange	2,5 % ou moins: Rejete (grade), Perres ou Blé, Échantillon Canada - Pierres Plus de 2,5 %: Blé, Échantillon Récupérés	Voir Grain mélangé

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XV et V

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR), suite

ou variétés								Chauffés	
artificielle aucun résidu %		Foncés et immatures	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe	Sauterelle %	Brûlês en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total
56	1	2,5	7,0	Aucun	2,0	2,0	3,0	4 grains par 1000 g	0,40
10G	-	10,01	13,0	Aucun	2,0	10,01	8,0	6 grains par 1000 g	1,0
2,0			ı	2,0	5,0	ı	1	2,5	2,5
Blé, Échantillon Canada - Tachés	uo .			Blé, Échantillon Canada - Brùlés	10,0 % ou moins: Ble, Echantillon Canada - Fusaries Plus de 10,0 %: Ble - Récupárés, Commercialisable			Blé, Échantillon OC - Chauffés	

				F	Échaudés et cassés		S	Cariés et mouchetés		
*Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie	Total %	Germés %
CPSR n° 1	2,0	5,0	3,0	5,0	6,0	0,6	10G	1,0	20,0	0,5
CPSR n° 1	5,0	10,0	8,0	5,0	0'9	0'6	0,5	5,0	35,0	2,0
Fourrager OC/EC	1	1	1	1	13,0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	1	1	ı	L
Si les carac. du blé fer ne sont pas satisfaites, classez					Échantillon - Cassés					

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XVI et V.
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé rouge de l'Est Canadien (CER)

		Norme de qualité	16			Matiè	Matières étrangères		
"Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hl. (g/0,5 L)	"Variété	*Condition	 	Excrétions %	"Matières autres que céréales %	Sciérotiniose %	Pierres %	Total %
CER nº 1	75,0	Toute variété de blé rouge	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	10,0	0,01	0,2	10,01	0,03	0,75
CER n° 2	72.0 (350)	Toute variété de blé rouge	Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	6,0	0,02	0,03	1,5
CER n°3	(335)	Toute variété de blé rouge	Peut être atteint par la gelée, immature ou abliné par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	9,0	0,04	90'0	3,5
Fourrager EC	65,0 (315)	Toute classe ou varièté de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,10	60,03	1,0	0,25	0,10	10,0
Si les carac. du ble fer ne sont pas satisfaites, classez	Blé, Échantillon EC - Poids léger			Blé, Échantillon EC - Érgot	Blé, Échantillon EC - Excrétions	Bié, Échantillon EC Mélange	Bie, Echantillon EC - Mélange	2,5 % ou mains: Ble, Echantillon EC Pierres. Plus de 2,5 %: Ble, Echantillon - Récupérès	Voir Grain mélangé

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXX et XXXV

Blé rouge de l'Est Canadien (CER), suite

									Chauffés	Ø
*Nom de grade	*Classes contrastantes %	artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe	Sauterelle, légionnaire	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total
CER nº 1	1,0	Aucun	1.0	40	Aucun		5 70	R	g	*
CER nº 2	3.0	000	20		inon.	0.'-	6/'0	1,0	26	0,1
	0'0	30	2,5	0'/	Aucun	1,0	2.0	3.0	56	0.75
CER nº 3	5,0	76	10,0	10,0	Aucun	1.0	40	5.0	300	270
Fourrager EC	Aucune limite, mais	2,0	1	t	2,0	5,0		2 1	100	2,0
	de bié dur ambré									0.00
Si les carac du blé	50 0 % original do	510								
for ne sont pas satisfaites, classez		Échantillon EC - Tachés			Blé, Échantillon EC - Brûlés	Blé, Échantillon EC - Fusariés			Blė, Échantillon EC - Chauffės	Blé, Échantillon EC - Chauffés

					Échaudés et cassés		S	Cariés et mouchetés	8	
"Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie pénétrée	Total, carie	Total	Germés
CER nº 1	9'0	1,5	2.0	6.0	C	20	2	R	R	8
CFR nº 2	00	Cu		212	0,0	0''	36	306	10,0	9'0
-	2,0	n'c	0,8	10,0	10,0	11.0	0.5	10	0000	20
CER nº 3	5.0	10.0	150	420	007			21.	0,02	2,5
-			0'01	12,0	0,01	13,0	1,0	5,0	35.0	80
Fourager EC	1	ŧ	1	1	90'09	Aucune limite, à l'intérieur des	ŧ	ı	L	1
						grains cassés				
Si les carac. du blé fer ne sont pas					Échantillon -					
satisfaites, classez					Cassés					

* Défini dans le *Rêglement sur les grains du Canada*, Annexe III, Tableau XXX et XXXV G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS)

		Norme de qualité	40			Matièr	Matières étrangères		
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	*Variété	"Condition	Ergot %	Excrétions %	*Matières autres que céréales %	Scierotiniose &	Pierres %	*Total
CERS nº 1	75.0 (365)	Toute variété de blé roux de printemps	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0.01	0.2	0,01	0.03	0,75
CERS n° 2	(350)	Toute variété de blé roux de printemps	Passablement bien mûn, modérément abîmé par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	6,0	0,02	60,0	3.
CERS n° 3	(335)	Toute variète de blê roux de printemps	Peut être immature ou abîmê par les intempéries, modérêment exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	50	0,04	90'0	S 8
Fourrager EC	(315)	Toute classe ou vanêtê de blê autre que blê dur ambrê	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de bié en raison de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,25	0,10	0,01
Si les carac, du bié fer ne sont pas satisfaties, classez	Blé, Echantillon EC - Poids léger			Blé, Échantillon EC - Ergot	Blé, Échantillon EC. Excrétions	Blé, Échantillon EC.	Bié, Échantillon EC - Mélange	2.5 % ou moins : Bis, Échanillon EC - Pierres Plus de 2.5 % Bis, Échantillon - Récupèrès	Voir Grain mélangé

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada. Annexe III, Tableau XXXX.1 et XXXV

Blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS), suite

									Chauffés	co.
"Nom de grade	*Classes contrastantes	Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis %	Total %
CERS nº 1	1,0	Aucun	1,0	4,0	Aucun	1,0	0,75	1,0	26	0,1
CERS n° 2	3,0	36	2,5	7,0	Aucun	1,0	2,0	3,0	56	62'0
CERS n° 3	5,0	76	10,01	10,0	Aucun	1,0	4.0	5,0	10G	2,0
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	2.0	ı	1	2,0	5.0	1	1	10,0	10,0
Si les carac. du ble firme sont pas satisfaites, classez	50.0 % ou moins de ble dur ambré : Ble, Échantillon EC . Mélange	Blé. Échaniilon EC - Tachés			Blé, Échantillon EC - Brülés	Ble, Échantillon EC - Fusariés			Ble, Échantillon EC - Chauffes	Bié, Échantillon EC - Chauffés

				a a	Échaudés et cassés		Ö	Cariés et mouchetés	50	
Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés %	Cassés	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	Germés %
CERS nº 1	9'0	1,5	2,0	6,0	6,0	7,0	36	300	10,0	9'0
CERS n° 2	2,0	9,0	0,8	10,0	10,0	11,0	9'0	1,0	20'0	2,5
CERS n° 3	9'0	10,01	15,0	12,0	10,0	13,0	1,0	6,0	35,0	8,0
Fourrager EC	1	1	1	1	50,0	Aucune limite, a l'intérieur des tolérances des grains	1		1	ı
Si les carac, du blé fer ne sont pas satisfaites, classez					Échantillon - Cassés	Sasses Canada				

Défini dans le Réglament sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXX.1 et XXXVI.
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW)

		Norme de qualité	\$ \$			Matière	Matières étrangères		
"Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	"Condition	Ergot	Excrétions %	"Matières autres que céréales %	Sclerotiniose %	Pierres %	*Total %
CEHRW n° 1	76,0	Toute variété de blé de force rouge d'hiver de l'Est	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,01	0,2	0,01	0,03	0,75
CEHRW n° 2	74.0 (360)	Toute variété de blé de force rouge d'hiver de l'Est	Passablement bien mün, peut être modérément ablimé par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	0,3	0,02	60,03	1,5
CEHRW n° 3	(335)	Toute variété de blé de force rouge d'hiver de l'Est	Peut être immature ou abimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	9'0	0,04	90'0	3,5
Fourrager EC	65,0 (315)	Toute classe ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,10	0 03	1,0	0,25	0,10	10,0
Si les carac, du blé fix ne sont pas satisfaites, classez	Ble, Echantillon EC - Poids léger			Blé, Échantillon EC - Ergot	Blé, Échantillon EC - Excrétions	Bié, Échantilon EC - Mélange	Blé, Échantilon EC - Mélange	25% ou moins: Ble, Échantillon EC Pleres Plus de 2,5%: Blé, Échantillon - Recupérés	Voir Grain mélangé

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe XXXX.2, Tableau I et XXXXV.

Blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW), suite

											Chauffés	
"Nom de grade	*Classes contrastantes	Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés *	Brûlés %	Fusariés %		Verts, couleur de l'herbe	Sauterelle, légionnaire %		Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total %
CEHRW nº 1	1,0	Aucun	1,0	4,0	Aucun	1,0		0,75	1,0		26	0,1
CEHRWS n° 2	3,0	36	2,5	7.0	Aucun	1,0		2,0	3.0		56	6/20
CEHRW n° 3	5,0	76	10,0	10,01	Aucun	1,0		4.0	5,0		10G	2.0
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	2,0	1	1	2.0	5,0		1	1		10,0	10,0
Si les carac. du blé fin e sont pas satisfaites, classez	50,0 % ou moins de blé dur ambré : Blé, Échantillon - Mélange	Blé, Échantillon EC - Tachés			Blé, Échantillon EC - Brùlés	Blé, Échantillon EC - Fusariés	illon EC			Bié, Échantillon EC Chauffés	ntillon EC -	Blé, Échantillon EC - Chauffés
					Échaudé	Échaudés et cassés			Cariés	Cariés et mouchetés		
*Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie	Échaudés %		Cassés %	Total %	Carie pénétrée %	rie itrée	Total, carie	Total %	Germés *
CEHRW nº 1	0,5	1,5	2.0	6,0		6,0	7.0	36	(2)	30G	10,0	9'0
CEHRW n° 2	2,0	5,0	8,0	10,0		10,0	11,0	9'0	2	1,0	20,0	2,5
CEHRW n° 3	5,0	10,0	15,0	12,0		10,0	13,0	1,0	0	2,0	35.0	8,0
Fourrager EC	1	ſ	1	1		0,03	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	<i>a</i>		8	ſ	r
Si les carac, du blé					Échantillon -	fillon -						

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXX.2 et XXXV G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Cassés

for ne sont pas satisfaites, classez

Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW)

		Norme de qualité	alité			Matiè	Matières étrangères		
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5L)	"Varièté	Condition	Ergot	Excrétions %	"Matières autres que céréales %	Sclérotiniose %	Pierres	*Total
CESRW n° 1	76,0	Toute variété de blé tendre rouge d'hiver	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,01	0,2	0,01	0,03	0,75
CESRW n° 2	74,0 (360)	Toute varièté de blé tendre rouge d'hiver	Passablement bien mûn, peut être moderément abfiné par les intempéries, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	0.3	0,02	0,03	1,5
CESRW n° 3	(332)	Toute varièté de blé tendre rouge d'hiver	Peut être immature ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	0,5	0,04	90'0	3,5
Fourrager EC	(315)	Toute classe ou varièté de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,25	0,10	10,01
Si les carac. du blé feer ne sont pas satisfaires, classez	Blé, Échanlillon EC - Poids léger			Bié, Échantillon EC - Ergot	Blé, Échantillon EC . Excrétions	Blé Échantillon EC - Mélange	Blé. Échantillon EC - Mélange	2,5 % ou moins: Bik, Echantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 %; Bik; Echantillon -	Voir Grain mélangé

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXX.3 et XXXV

Blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW), suite

											Chauffés	
*Nom de grade	*Classes contrastantes	Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %		Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Brûlés er fortemen pourris	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis %	Total %
CESRW nº 1	1,0	Aucun	1,0	4,0	Aucun	1,0		0,75	1,0		26	1,0
CESRW n° 2	3,0	36	2,5	7,0	Aucun	1,0		2,0	3,0		56	0,75
CESRW n° 3	5,0	76	10,0	10,0	Aucun	1,0		4,0	9'0		10G	2,0
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	2,0	1	1	2,0	5,0			1		10,0	10,0
Si les carac. du blé fer ne sont pas satisfaites, classez	50,0 % ou moins de blé dur ambré : Blé, Échantillon - Mélange	Ble, Échantillon EC - Tachés			BIé, Échantillon EC - Brûlés	Blé, Échantillon EC - Fusariès	niflon riés			Ble, Échantillon EC Chauffes	ntillon EC -	Blé, Échantillon EC - Chauffés
					Échaud	Échaudés et cassés			Cariés	Cariés et mouchetés		
*Nom de grade	Tache naturelle %	Roses %	Tenthrède, cécidomyie	Échaudés %		Cassés	Total %	Carie pénétrée %	rée	Total, carie	Total %	Germés %
CESRW nº 1	9'0	1,5	2,0	0'9		6,0	7,0	36		30G	10,0	0,5
CESRW n° 2	2,0	5,0	8,0	10,01		10,0	11,0	9'0	15	1,0	20,0	2,5
CESRW n° 3	5,0	10,0	15,0	12,0		10,01	13,0	1,0		5,0	36,0	8,0
Fourrager EC	t	1	1	1		50.0	Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés			1	1	,
Si les carac. du blé for ne sont pas satisfaites, classez					Échantil	Échantillon - Cassés						

Defini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXXX.3 et XXXXV
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Bié dur ambré de l'Est canadien (CEAD)

			Norme de qualité	9			Matiè	Matières étrangères		
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	Pourcentage minimum de grains vitreux durs %	Condition	Ergot %	Excrétions %	*Matières autres que céréales	Sclérotiniose %	Pierres %	*Total
CEAD nº 1	79,0	Toute variété de blé dur ambré égale à Hercules	80.0	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,01	0,2	0,01	60'0	5'0
CEAD n° 2	(377)	Toute variété de blé dur ambré égale à Hercules	0,09	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,01	6,0	0,02	60'0	5.
CEAD n° 3	74,0 (362)	Toute varièté de blé dur ambré égale à Hercules	40.0	Passablement bien mûn, peut être moderément abîmé par les intempéries ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,01	S.0	0,04	00'0	2,0
Dur ambré fourrager EC	1	Toute varièté de blé dur ambré	ı	Odeur raisonnablement agréable, exclu des grades supérieurs en raison du poids léger ou de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,26	0,10	10,0
Si les caract. du blé dur ambré fir ne sont pas satisfailes, classez					Blé, Échantillon EC - Ergot	Blé, Échantillon EC - Excrétions	Blé, Échantillon EC - Méiange	Blé, Échantillon EC - Mélange	2.5 % ou moins: Ble, Echantillon EC Pleires. Plus de 2.5 %: Ble, Echantillon - Recuperes	Voir <i>Grain</i> mélangé

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XLV

Blé dur ambré de l'Est canadien (CEAD), suite

	Blé d'autres classes ou variétés	s classes étés									Chauffés	
"Nom de grade	*Classes contrastantes	*Total	Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés %	Brûlés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe		Sauterelle, légionnaire	Brûlés en fortement pourris	Brülés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	Total %
CEAD n° 1	2,0	5,0	Aucun	4,0	Aucun	1,0	0,75	10	1,0		26	0,10
CEAD n° 2	3,5	10,0	36	7,0	Aucun	1,0	2,0		3,0		46	0,25
CEAD n° 3	5,0	15,0	76	10,0	Aucun	1,0	4,0		5,0		99	0,75
Dur ambré fourrager EC	49,0	1	2,0	ſ	2,0	5,0	1		1		10,0	10,0
Si les caract. du blé dur ambré fair ne sont pas satisfaites, classez	Ble, Échantillon EC - Mélange		Blė, Échantilion EC - Tachés		Blé. Échantillon EC - Brûlés	Bié, Échantillon EC. Fusanés	on			Ble, Échantillon EC - Chauffés	C - Chauffés	Ble, Échantillon EC - Chauffès
					Échaudé	Échaudés et cassés	.00		Cariés	Cariés et mouchetés		
"Nom de grade	Tache naturelle	Roses	Tenthrède, cécidomyie	Échaudés	lés Cassés	80,8	Total **	Carie pénétrée %	Carie rouge	Total, carie	Total %	Germés %
CEAD nº 1	0,5	3,0	2.0	6,0	0'9	0	7,0	36	300	30G	10,0	0,5
CEAD n° 2	2,0	0'9	8,0	10,0		10,0	10,0	9'0	1,0	1,0	15,0	2,0
CEAD n° 3	9'0	10,01	15,0	12,0		10,0	15,0	1,0	1,5	3,0	35,0	8,0
Dur ambré fourrager EC	1	1	1	1	0.03		Aucune limite, à l'intérieur des tolérances des grains cassés	3	1	ı	1	ſ
Si les carac. du blé fer ne sont pas satisfaites, classez					Échantillon - Cassés	lon -						

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XLV.
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW)

		Norme	Norme de qualité			Matièr	Matières étrangères		
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	Condition	Ergot	Excrétions %	"Matières autres que céréales %	Sciérotiniose %	Pierres %	*Total
CEWW n° 1	76,0	Toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûn, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,01	0,2	0,01	0,03	1,0
CEWW n° 2	74.0 (360)	Toute variété de ble blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûn, moderement abîme par les intempéries, peut êfre raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,015	0,3	0'05	0,03	2,0
CEWW n° 3	(335)	Toute variété de blé blanc d'hiver égale aux variétés de référence acceptables	Peut être immature ou abîmê par les intempéries, mais modérément exempt de grains fortement endommagés	0.04	0,015	9'0	0,04	0,03	3,0
Fourrager EC	(315)	Toute classe ou varieté de blé autre que le blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu de tous les autres grades de blé en taison de grains endommagés	0,10	0,03	1,0	0,25	0,10	0'01
Si les carac. du blé fer ne sont pas satisfaites, classez	Bie, Échantillon EC - Poids léger			Ble. Échantillon EC - Ergot	Ble, Échaniillon EC - Excrétions	Blé, Échantilon EC - Mélange	Blé, Échantillon EC - Mélange	2,5 % ou moins: Blé Échantillon EC Pleus de 2,5 % : Blé, Échantillon - Récupérés	Voir Grain mélangé

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXXXI et XXXV

Blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW), suite

	Blé d'autres classes ou variétés	s classes iétés							Chaiffée	
*Nom de grade	*Classes contrastantes	*Total	Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés %	Br016s	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe	Sauterelle, légionnaire	Brûlês en entre fortement mik pourris ou r	Total
CEWW nº 1	1,0	5,0	Aucun	4,0	Aucun	1,0		10		6 00
CEWW n° 2	2,0	0'9	36	7,0	Aucun	1.0	2.0	30	46	30.0
CEWW nº 3	3,0	10,0	76	10,01	Aucun	1,0	4.0	5.0	99	0.75
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	nais pas plus dur ambré	2.0	1	2.0	0'9	t	1	2,0	5,0
Si les carac du ble fer ne sont pas satisfaites, classez	50,0 % ou moins de blé dur ambré : <i>Blé, Échantillon EC</i> . <i>Mélange</i>	de blé dur antillon EC -	Ble, Échantillon EC . Tachès		Bilė, Ėchantillon EC - Brūlės	Ble, Échantillon EC - Fusariés			Blé, Échanillon EC . Chauffes	Blé, Échantillon EC. Chauffés

						Cariés et mouchetés	lés	
"Nom de grade	Tache naturelle %	Roses	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés et cassés %	Carie pénétrée %	Total, carie	Total %	Germés %
CEWW nº 1	9'0	0'6	2,0	3,0	36	30G	10,0	0,1
CEWW n° 2	2,0	6,0	8,0	5,0	9'0	1,0	15,0	2,0
CEWW n° 3	5,0	10,0	15,0	8,0	1,0	3,0	35,0	0,8
Fourrager EC	1	ı	6	Aucune limite, mais pas plus de 50,0 % de grains cassés	1	ı	Į	I
Si les carac. du blé for ne sont pas satisfaites, classez				Plus de 50 % de grains cassés : Blé, Échantilon - Cassés				

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXXI et XXXV
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS)

		Norme de qualité	qualité			Matiè	Matières étrangères		
"Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	*Condition	Ergot %	Excrétions %	"Matières autres que céréales	Sclérotiniose	Pierres %	*Total
CESWS n° 1	78,0 (380)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mün, raisonnablement exempt de grains endommagés	0,01	0,01	0.2	0,01	0,03	1,0
CESWS n° 2	(360)	Toute variété de blé lendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûn, peut être muderêment abîmê par les intempênes, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	0,02	0,01	€'0	0,02	0,03	2,0
CESWS n° 3	(335)	Toute variété de blé tendre blanc de printemps égale aux variétés de référence acceptables	Peut être atteint par la gelée, immature ou ablimé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés	0,04	0,015	9.0	0,04	0,03	3.0
Fourrager EC	(315)	Toute classe ou varièté de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blè en raison de grains endommagés	0,10	60,03	1,0	0,25	0,10	10,01
Si les carac du blé fire ne sont pas satisfaites, classez	Bié. Échantillon EC - Poids léger			Blė, Échantillon EC - Egot	Bié, Échantillon EC - Excrétions	Ble, Échantillon EC - Mélange	Blé, Échantillon EC - Mélange	2,5 % ou moins: Bile Échantillon EC- Pienres. Plus de 2,5 %: Bile, Échantillon - Récupérés	Voir Grain mélangé

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXXIV et XXXVV

Blé tendre blanc de printemps de l'Est canadien (CESWS), suite

								ō	Chauffés	
*Nom de grade	*Blé d'autres classes ou variétés %	Tache artificielle, aucun résidu %	Dégermés *	Brûlés %	Fusariès %	Verts, couleur de l'herbe	Sauterelle, légionnaire	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	age, és,	Total %
CESWS nº 1	3,0	Aucun	4,0	Aucun	1,0	0,75	1,0	26		0,1
CESWS n° 2	6,0	36	7.0	Aucun	1,0	2,0	3,0	46		0,25
CESWS n° 3	10,0	76	10,0	Aucun	1,0	4.0	5,0	99		0,75
Fourrager EC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de bié dur ambré	2.0	ş	2.0	5,0	t	1	5,0		5,0
Si les carac, du blè for ne sont pas satisfaites, classez	50,0 % ou moins de blé dur ambré : Blé, Échantillon EC- Mélange	r Ble, Echantillon EC - Tachés		Bitė, Echantiilon EC - Brūlės	Ble, Échantillon EC - Fusanés	2		Blè, Échantillon EC - Chauffés		Blé, Échantillon EC - Chauffés
		-		Écl	Échaudés et cassés		0	Cariés et mouchetés		
"Nom de grade	Tache naturelle Ro	Roses cécid	Tenthrède, cècidomyie É	Échaudés %	Chasses *	Total %	Carie pénétrée %	Total, carie %	Total %	Germés %
CESWS n° 1	6,0	3,0 2	2.0	6.0	6,0	7.0	36	30G	10,0	1,0
CESWS n° 2	2,0	6,0	8.0	10,0	10,0	11,0	0.5	1,0	15,0	5.0
CESWS n° 3	5,0	10,0	15.0	1	13.0	Aucune limite. à l'intérieur des tolérances des grains cassés	1,0	3,0	35,0	8,0
Fourrager EC	9		9		20.0		8	1	1	1
Si les carac. du blé					Échantillon - Cassés					

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXXXIV et XXXIV G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

satisfaites classez

4-59

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles satisfont aux exigences stipulées dans les tableaux des facteurs déterminant les grades d'exportation en suivant la procédure « Détermination de la propreté commerciale ».

Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Non commercialement propre (NCC)

Si n'importe quelle des composantes dépassent les limites tolérées, telles qu'elles sont définies dans les tableaux, l'exportation est alors non commercialement propre, et les impuretés sont déterminées en suivant les procédures établies pour les échantillons primaires.

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est inscrit au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention. Voir le Glossaire.

Classement

À l'exportation, le blé est classé en fonction des échantillons-types et caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)

		L					M	Matières étrangères						
Colonne	-	2	en	4	5 (2+3+4)	60	7	°8 (2+6+7)	o	10	=	12	13	*14 (2+3+4+ +7+10+1 +12+13)
Nom de grade	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5 %	Petites graines %	Impuretés Fourrage légères grossier %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine	Total petites graines, grosses graines et folle avoine	Pierres %	Mattères minérales, y compris pierres %	F.got	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CWRS n° 1	06,0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	90'0	0,20	60'0	90'0	10,0	0,01	0,40	0,40
CWRS n° 2	06,0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	90'0	0,20	60'0	0,10	0,02	0,02	0,75	0,75
CWRS n° 3	06,0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	90'0	0,20	90'0	0,10	0,04	0,04	1,25	1,25
Fourrager OC	0,50	90'0	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	05'0	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	2,0

	Bié d'autres classes ou varie	ou variétés		Germés	ıés	Chauffés		Êc	Échaudés et cassés	és
Nom de grade	Classes contrastantes	Total %	de grains vitreux durs	Fortement germés %	Total %	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis %	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total %
CWRS nº 1	0,50	1,5	0'99	0,1	0,5	1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	90'0	4,0	9'0	7,0
CWRS n°2	1,5	3,0	36,0	0,2	1,0	4 grains brûlès en entreposage par 1000 g	0,4	4,0	0'9	8,0
CWRS n°3	2,5	9,0	Aucun	6'0	3,0	6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	1,0	4,0	0'2	0'6
Fourrager OC	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	s plus de ré		Aucune limite	Aucune limite	2,5	2,5	4,0	13,0	15,0

Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthéses les colonnes à ajouter.
 Les facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointitiées.
 Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

Blé dur ambré de l'Ouest canadien (CWAD)

										r					-	
Colonne	-	2	m	4	(2+3+4)	q.	မ	^	*8 (2+6+7)	o	9	=	12	5	-14 (2+3+4+6 +7+10+11 +12+13)	++++
Nom de grade	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	sines, égères ossier	Grosses graines	Foile avoine	Total petites graines, grosses graines et folle avoine	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres	Ergot stoot	Sclerotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %	Hres eres
CWAD nº 1	0.30	90'0	0,10	0,05	0,10		0.20	0,10	0,20	0,03	90'0	0,01	0,01	9'0	0,5	10
CWAD n° 2	0,30	90'0	0,10	90'0	0,10		0.20	0,15	0,20	0.03	0,10	0,02	0,02	9.0	0,8	80
CWAD n° 3	0.30	90.0	0,10	90'0	0,10		0.20	0,15	0.20	90'0	0,10	0.04	0.04	1,0	1,0	6
CWAD nº 4	0,50	90'0	0,10	90'0	0,10		0,20	0,15	0,20	90'0	0,10	0,04	0,04	3,0	3,0	0
CWAD nº 5	0,50	90'0	0,10	0,10	0,10		0.50	0,15	1.0	0,10	0,25	0,10	0,10	2,0	5.0	0
	Blé d'at	Blé d'autres classes		Vinimum			5	Chauffés		Échau	Échaudés et cassés		Carie	Carie et moucheture	re	
	no	ou varietes	1	de		Brûlés	Brûlde en entrenosans	on and					Ö	Carie		
Nom de grade	Blé d'autres classes	Total		vitreux durs %	Germés %	fortemen	fortement mildiousés, pourris ou moisis	s, pourris	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total	Carie Carie pénétrée re %	Caire rouge	Total	Total %
CWAD nº 1	2,0	3,0	0	0.08	5'0	1 grain	grain brûlé en entreposage par 1000 g	ebosade	90'0	3,0	0.9	7.0	36	30G	300	20
CWAD n°2	2,5	5,0	0	0'09	2,0	2 grains b	grains brûlés en entreposage par 1000 g	treposage	0,1	3,0	0.8	0,6	0,25	1,0	0,1	10,01
CWAD nº 3	3,5	0'2	0	40.0	8,0	4 grains t	grains brûlès en entreposage par 1000 g	treposage	0,4	3.0	0,01	11.0	5,0	0,1	3,0	20,0
CWAD nº 4	10,01	15,0		Aucun	12,0		9'0		6,1	3,0	11,0	12,0	Tenir cor	Tenir compte de l'aspect général des échantillons	ect généra ons	-
CWAD nº 5	15,0	Aucune limite	limite		Aucune limite		5,0		6,0	3,0	13,0	15,0		Aucune limite	£	

Blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)

							M	Watières étrangères				-		
Colonne	-	2	8	4	*5 (2+3+4)	g	_	*8 (2+6+7)	on .	10	=	12	13	*14 (2+3+4+6 +7+10+11 +12+13)
Nom de grade	Grains casses passant au tamis a sarrasin n° 5	Petites graines	impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretés légères et fourrage grossier %	Grosses graines	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot %	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CWRW nº 1	06,0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	0,10	0,20	0,03	90'0	10.0	0,01	1,0	1,0
CWRW n° 2	06,0	0,05	0,10	90'0	0,10	0,20	0,10	0,20	90'0	0,10	0,04	0,04	2,0	2,0
Fourrager OC	09'0	90'0	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	0,50	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	9,0
	Bléď	autres clar	Blé d'autres classes ou variétés	lités	Marian			O	Chauffés			Ect	Échaudés et cassés	issés
Nom de grade	Classes contrastantes	ses	Total %	la l	de grains vitreux durs	Germés		Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis %	age, fortem is ou mois	ent	Total %	Échaudés %	Cassés %	Total %
CWRW nº 1	1,0	6	3,0	0	0'09	9'0		grain brûlé en entreposage par 1000 g	osage par 1	6 000	0,05	3,0	5,0	7,0
CWRW n°2	2.5	150	0,9	0	Aucun	2,5	29	2 grains brûlés en entreposage par 1000 g	posage par	1000 g	0,1	3,0	2,0	0.0
Fourrager OC	Aucune limite, me de blé dur ambré	nbré	Aucune limite, mais past plus de 10,0 % de blé dur ambré	% (Aucune		2,5			2,5	4,0	13,0	15,0

Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à ajouter. Les facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointilées. Le facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointilées.

Blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien (CWSWS)

							2	Matières étrangères						
Colonne	-	2	6	4	*5 (2+3+4)	9	7	*8 (2+6+7)	o.	10	=	12	13	*14 (2+3+4+6 +7+10+11 +12+13)
Nom de grade	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5	Petites graines	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretée légères et fourrage grossier	Grosses graines %	Folle avoine	Total petites graines, grosses graines et folle avoine	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot	Scierotiniose	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CWSWS nº 1	06'0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	0,05	0,20	0.03	90'0	0,01	0,01	0,75	0.75
CWSWS n° 2	06,0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	90'0	0.20	0,03	0,10	0,02	0,02	1,0	1,0
CWSWS n° 3	0.30	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	90'0	0,20	90'0	0,10	0,04	0,04	1,5	1,5
Fournager OC	09'0	90'0	0,10	0,10	0,10	09'0	0,10	0,50	0,10	0,25	0,10	0,10	5,0	2,0
	-			-		Chauffés			Échaudés et cassés	cassés		S	Carie et moucheture	neture
					Drollde as assessment	atronocada					100	Carie	9	
Nom de grade		Blé d'autres classer ou variétés %	res classes ariétés %	Germés %	- Lo	mildiousés, pourr ou moisis		Total Échaudés %	Cassés *		Total %	Carie pénétrée %	Total %	Total %
CWSWS nº 1			1,5	1,0	1 grain brûlé en entreposage par 1000 g	rûlé en entreposage par 1000 g		0,65 3,0	5,0		2,0	36	300	10,0
CWSWS n°2		e,	3,0	2,0	2 grains brûlés en entreposage par 1000 g	rûlés en entreposag par 1000 g		0,1 3,0	0'9		8,0	0,5	1,0	15,0
CWSWS n°3		5	5,0	0,8	4 grains brûlés per 10	grains brûlés en entreposage par 1000 g		0,4 3,0	0.7		0,6	1,0	3,0	35,0
Fourrager OC	Auc de 1	une limite, n 10,0% de blé	Aucune limite, mais pas plus de 10,0% de blé dur ambré	Aucune		2,5	2	2,5 4,0	13,0		15,0	Aucune	Aucune	Aucune

0.

Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g. Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à ajouler.

Les facteurs utilisés pour détermine la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointiliées. Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

(2+3+4+6+7+10+11 matières étrangères +12+13) Total, 0.75 1.5 5.0 8 autres matières céréales 0.75 5,0 15 5 10 38 Échaudés et cassés Cassés % Scierotiniose 90.0 0.10 0.03 2 % Ergot % 0,10 90'0 0,03 17 Échaudés 38 y compris Matières minérales pierres 0,10 0,10 0,25 9 R Pierres 0,10 0,03 90'0 Total % R 0 Matières étrangères grosses graines petites graines, et folle avoine (2+8+7) Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis Total 00 0,20 0,50 0.20 Chauffée avoine Folle 0,10 0.10 0.10 28 Grosses graines 0,50 0,20 0,20 9 8 impuretés légères fourrage grossier petites graines, (2+3+4) Germés 0,10 Total 0.10 0,10 က္ ē 8 Fourrage grossier Blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES) 0,10 90'0 000 Blé d'autres classes ou variétés Sotal % Impuretés légères 010 0,10 0,10 graines Petites 0,05 0.05 0.05 2 8 contrastantes % Classes au tamis à passant sarrasin Grains n° 5 0,30 030 0.50 Nom de grade Fourrager OC Nom de grade CWES nº 2 CWES nº 1 Colonne

Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthéses les colonnes à ajouter.
 Les facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointillées.
 Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

8.0

0.7

3,0

0.4

4 grains brûlés en entreposage

0.5

3,0

5

CWES nº

par 1000 g

1,0

6 grains brûlés en entreposage

2,0

par 1000 g

Aucune limite

Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé

dur ambré

8

Fourrager

nº2

CWES

8,0

7.0

13.0

40

2,5

Blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)

							M	Matières étrangères						
Colonne	-	2	8	4	°5 (2+3+4)	ø	7	% (7+6+5)	0)	10	=	12	13	"14 (2+3+4+6 +7+10+11 +12+13)
Nom de grade	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretès légères et fourrage grossier %	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot	Scierotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CPSR nº1	06,0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	0,10	0,20	0.03	0,10	0,03	0,03	0,75	0,75
CPSR n°2	06,0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	0,10	0,20	60,03	0,10	90'0	90'0	1,5	1,5
Fourrager OC	0,50	90'0	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	09'0	0,10	0,25	0,10	0,10	2,0	2,0
	BIé d'	Blé d'autres classes ou	sses ou variétés	stés				Chauffés				Échaudés et cassés	et cassés	
Nom de grade	Classes contrastantes	antes	Total %	TO TO	Germés *	Brold	és en entre diousés, p	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis %	Total %		Échaudés %		Cassés %	Total %
CPSR nº 1	3,0		5,0	0	9'0	4 grains	brûlés en e	grains brûlés en entreposage par 1000 g	9 0,4	4	5,0		6,0	0'6
CPSR n°2	5,0		10,0	0	2,0	6 grains	brûlés en e	6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	9 1,0	0	2,0		6,0	0'6
Fourrager OC	Aucune limit dur ambré	ie, mais pas	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	% de blé	Aucune			2,5	2,5	5	4,0		13,0	15,0

Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à ajouter

Les facieurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointillées. Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5

Blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)

							N	Matières étrangères						
Colonne	-	2	e	4	5 (2+3+4)	9	7	°8 (2+6+7)	o	10	Ξ	12	13	*14 (2+3+4+6 +7+10+11 +12+13)
Nom de grade	Grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5	Petites graines %	Impuretés légères %	Fourrage grossier %	Total petites graines, impuretes légères et fourrage grossier	Grosses graines %	Folle avoine %	Total petites graines, grosses graines et folle avoine	Pierres %	Matières minérales, y compris pierres %	Ergot	Sclérotiniose %	Autres céréales et autres matières %	Total, matières étrangères %
CPSW nº 1	06,0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	0,10	0,20	60,0	0,10	0,03	0,03	0,75	92.0
CPSW n°2	06.0	90'0	0,10	90'0	0,10	0,20	0,10	0,20	0,03	0,10	90'0	90'0	1,5	1,5
Fourrager OC	0,50	0,05	0,10	0,10	0,10	0,50	0,10	05,0	0,10	0,25	0,10	0,10	2,0	9,0
	Bié d'	Blé d'autres classes ou	ses ou variétés	ités				Chauffés				Échauc	Échaudés et cassés	- 88
Nom de grade	Classes contrastantes	es antes	Total %	70	Germés %	Brûlés (en entrepo pou	Brûlés en entreposage, fortement mildiousés pourris ou moisis %	diousés,	Total %	Échaudés %		Cassés %	Total %
CPSW nº 1	3,0		2,0	6	6,0	4 gra	nins brûlés	grains brûlés en entreposage par 1000	6 000	0,4	2,0	0	6.0	0,6
CPSW n°2	9'0		10,01	0	2,0	6 gra	ins brûlés	6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	6 000	1,0	ιΩ	5,0	6,0	0'6
Fourrager OC	Aucune limite dur ambré	e, mais pas	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	% de blé	Aucune			2,5		2,5	4	4,0	13,0	15,0

Les colonnes qui représentent le sous-total des autres colonnes indiquent entre parenthèses les colonnes à ajouter. Les facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointillées. Le total des matières étrangères ne comprend pas les grains cassés passant au tamis à sarrasin n° 5.

5. Seigle

Détermination de la propreté commerciale	5-3
Détermination du taux d'impuretés	5-4
Définitions	5-4
Impuretés non déclarées	
Procédures normales de nettoyage	5-4
Composition des impuretés	5-5
Nettoyage pour améliorer le grade	5-5
Analyse facultative	5-6
Classement	5-7
Définitions importantes	5-7
Poids net de l'échantillon	5-7
Compte des grains	5-7
Substances dangereuses dans les échantillons	5-7
Portion représentative aux fins de classement	
Facteurs de classement	5-9
Autres céréales, sauf le blé	
Blé	5-9
Boulettes de terre	5-9
Boulettes de terre molles	
Carie	5-9
Ergot	5-10
Excrétions	
Grain contaminé	5-10
Grains brûlés	5-10
Grains cassés	5-10
Grains chauffés	5-11
Grains dégermés	5-11
Grains fusariés	
Grains germés	
Grains pourris	
Granulés d'engrais	
Matières autres que céréales	
Matières étrangères	
Odeur	
Pierres	
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Variétés	
Facteurs déterminants des grades primaires	5-17
Seigle, Ouest/Est canadien (OC/EC)	5-17

Exportations	5-18
Commercialement propre	5-18
Non commercialement propre	5-18
Classement	5-18
Facteurs déterminants des grades d'exportation	5-19
Seigle, Ouest canadien (OC)	5-19

Détermination de la propreté commerciale

On ne détermine pas le taux d'impuretés des échantillons de seigle qui répondent aux caractéristiques de la propreté commerciale indiquées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation. Tous les échantillons doivent être analysés pour déterminer s'ils sont commercialement propres avant d'évaluer le taux d'impuretés. L'analyse des échantillons qui ne sont clairement pas commercialement propres peut se résumer par une évaluation visuelle. Si, par exemple, il n'y a aucun doute qu'un échantillon contient plus de 0,05 % de petites graines sans que l'on ait à faire le tri à la main et à peser les petites graines, le taux d'impuretés est établi conformément à la procédure « Détermination du taux d'impuretés ». S'il existe un doute concernant la propreté commerciale de l'échantillon, l'échantillon doit être analysé conformément à la procédure indiquée ci-dessous (les étapes n° 1 à 5) afin que l'on puisse confirmer que l'échantillon n'est pas commercialement propre avant la détermination du taux d'impuretés.

- À l'aide moyen d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 grammes.
- Passez environ 250 grammes à la fois de l'échantillon au tamis manuel à trous ronds n° 4,5.
- 3. Déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Un mouvement complet représente un déplacement latéral de 10 cm à partir d'une position centrale, un retour à la position centrale, un déplacement latéral de 10 cm dans l'autre sens et un retour à la position centrale.
- 4. Pesez la matière qui est passée au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (2° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du seigle).
- 5. Pesez les petites graines qui sont passées au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les petites graines (1^{re} colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du seigle).

Si le taux de l'un ou l'autre des facteurs établi en suivant les étapes nos 1 à 5 est supérieur aux caractéristiques indiquées dans les colonnes nos 1 ou 2 du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du seigle, l'échantillon est considéré comme n'étant pas commercialement propre. On établit le taux d'impuretés des échantillons non commercialement propres en suivant la procédure « Détermination du taux d'impuretés ».

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- 2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Seigle, Échantillon OC/EC Grains brûlés,
- · Seigle, Échantillon Grains récupérés,
- · Seigle, Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 5
Commande pneumatique	nº 4 au minimum
Crible	nº 25 ou nº 1
Tamis supérieur	à sarrasin nº 6
Tamis du centre	à sarrasin nº 5
Tamis inférieur	à sarrasin nº 5
Nettoyeur du tamis	arrêt

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
- 6. Arrêtez le tarare.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
- 8. Enlevez le bac d'aspiration.
- Triez à la main les gros grains entiers de seigle de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.
- 10. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les déchets comprennent :

- le seigle avec de longues radicules extrait par le crible;
 Dans le cas d'échantillons de seigle qui sont classés Seigle, Échantillon OC/EC Grains germés, tout grain de seigle avec de longues radicules qui avait été extrait par le crible est remis dans l'échantillon et n'est pas considéré comme impuretés. (Voir Grains germés.)
- les matières autres que le seigle extraites par le crible n° 25;
- les matières extraites par aspiration;
- les matières qui passent au tamis à sarrasin n° 5 inférieur du tarare Carter;
- un maximum de 10 % de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites à la suite d'un Nettoyage pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

Les procédures sont résumées dans le tableau suivant.

- 1. Tamisez l'échantillon en utilisant le tamis manuel à sarrasin nº 6.
 - ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
- Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade-Seigle

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Grains cassés	Tamis manuel à sarrasin nº 6	Si le poids des grains cassés est supérieur à la tolérance du grade, mais est • moins de 5 % du poids brut, ajoutez les aux impuretés • 5 % ou plus du poids brut, les grains cassés constituent un facteur de classement. Retournez-les à l'échantillon nettoyé. Voir Grains cassés.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyser les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du seigle
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - · Le pourcentage des impuretés.

Par exemple, 95,0 % de seigle OC nº 1; 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1 1,0 % d'impuretés

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
Faible	Portion de taille optimum
Élevée	Portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative du seigle aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres céréales, sauf le blé	50	100	250
Blé	50	100	250
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Carie	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains cassés	50	100	100
Grains chauffés	50	100	100
Grains fusariés	10	100	100
Grains germés	10	50	50
Matières autres que céréales	50	100	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	1000	1000
Sclérotiniose	500	1000	1000

Facteurs de classement

sauf le blé (OCGXWHT)

Autres céréales, Les autres céréales, sauf le blé dans le seigle, sont l'orge, le triticale, l'avoine et le gruau d'avoine, y compris le gruau de folle avoine. Dans le cas de l'avoine, voir Séparation mécanique. Quant au blé, voir Blé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum-100 g

Exportation—250 g

Blé (WHT)

Le blé est considéré comme matière étrangère dans le seigle.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum—100 g

Exportation-250 g

Boulettes de terre (EP)

- · Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère. Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boule tes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement—si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres.
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon d'analyse

Optimum-échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- 1. Retirez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Les boulettes de terre molles qui représentent 10,0 % ou moins de l'échantillon sont considérées comme impuretés.
- 3. Dans les cas où les boulettes de terre molles représentent plus de 10.0 % du poids net, classez Seigle, Echantillon OC/EC - Mélange.

Carie (SM)

La carie est la décoloration causée par une maladie. Les grains foncés souvent détectés dans le seigle ressemblent au blé qui a été atteint par la moucheture ou la carie.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon d'analyse

Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-500 g

Optimum-1000 g

Exportation—1000 g

Procédures

Déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés Seigle, Échantillon condamné.

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-500 g

Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de seigle qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier.

- Si le grain cassé a été rongé par des insectes, il est également considéré comme étant cassé aux fins de classement, pourvu qu'il n'y ait aucune évidence de moisissure sur l'endosperme exposé.
- Si le grain cassé révèle la présence d'une moisissure sur l'endosperme exposé, classez-le en fonction de la condition du grain.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum-100 g

Exportation-100 g

Procédures

- Dans le cas d'échantillons classés Seigle, Échantillon OC/EC Grains cassés ou Seigle, Échantillon - Grains cassés, triez à la main tout le seigle cassé extrait durant le nettovage mais retenu par le tamis à trous ronds nº 4,5, et retournez-le à l'échantillon nettoyé.
- Aux fins de déclaration des pourcentages et du classement, arrondissez au chiffre inférieur le pourcentage en poids de seigle cassé dans l'échantillon nettoyé à un chiffre entier; par exemple, 4,9 % est arrondi à 4 %.

(HTD)

Grains chauffés Les grains chauffés sont rouges ou orange et dégagent l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. À cause des variations naturelles de la couleur du seigle sain, le seigle chauffé n'est pas facilement détecté.

Les grains pourris sont compris dans la tolérance des Grains chauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum-100 g

Exportation—100 g

Grains dégermés (DGM)

Les grains dégermés

- sont considérés comme étant germés si l'échantillon contient d'autres grains
- · sont considérés comme étant sains si l'échantillon ne contient aucun autre grain germé.

Grains fusariés (FUS DMG)

Les grains de seigle fusariés se caractérisent par leur apparence crayeuse, et ils ont souvent une croissance fibreuse dans le sillon. Le sillon du grain de seigle est peu profond; par conséquent, la croissance fibreuse est souvent enlevée durant la manutention.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-10 g

Optimum-100 g

Exportation—100 g

Procédures

Écartez tous les grains fusariés, y compris tous les grains d'apparence crayeuse. Appliquez ce qui suit.

Les grains fusariés comprennent

- les grains d'apparence crayeuse ayant en plus une moisissure fibreuse.
- les grains d'apparence craveuse sans moisissure fibreuse, si la moisissure est présente dans d'autres grains d'apparence craveuse dans l'échantillon.

Ne comptez pas

 les grains d'apparence crayeuse sans moisissure fibreuse s'il n'y a aucun autre grain d'apparence crayeuse avec moisissure dans l'échantillon.

Grains germés (SPTD)

Les grains germés démontrent nettement des traces d'une germination.

- ▲ Important : Les grains ayant de longues radicules qui sont enlevées du crible n° 25 ou n° 1 sont soit
 - compris dans les impuretés, selon ce qui est décrit dans Composition des impuretés;
 - remis dans l'échantillon et constituent un facteur de classement, dans les échantillons classés Seigle, Échantillon OC/EC - Grains germés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-10 g

Optimum-50 g

Exportation-50 g

Grains pourris (ROT)

Voir Grains chauffes.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse Optimum – échantillon d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Seigle, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales comprennent les matières suivantes qui restent dans l'échantillon nettoyé :

- les graines telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartarie, le ray-grass et la folle avoine:
- les grains non céréaliers cultivés tels que la graine de lin, le maïs, les pois, le sarrasin ou les lentilles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum—100 g

Exportation-250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères dans le seigle comprennent toutes les matières autres que le seigle entier ou cassé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	le grade est alors
Une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Seigle, Échantillon OC/EC - Odeur
Une odeur distincte d'échauffement	Seigle, Échantillon OC/EC - Grains chauffés
Une odeur distincte de brûlé	Seigle, Échantillon OC/EC - Grains brûlés

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - 500 g

Optimum - 1000 g

Exportation - 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.

- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Seigle, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Seigle, Échantillon EC/Can-Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Seigle, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Seigle de l'Ouest canadien

*Nom de grade	Pierres %
OC nº 1	0,033
OC n° 2	0,033
OC n° 3	0,066

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada	
0,05 % de pierres	Seigle, Rejeté (OC nº 2) – Pierres	
1,0 % de pierres	Seigle, Rejeté (OC nº 2) – Pierres	
3,0 % de pierres	Seigle, Échantillon – Récupérés	

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Seigle de l'Est canadien

*Nom de grade	Pierres
EC nº 1	3G
EC n° 2	3G
EC nº 3	5G

- * Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada	
4G de pierres	Seigle EC nº 3	
10G de pierres	Seigle, Échantillon EC - Pierres	
3,0 % de pierres	Seigle, Échantillon – Récupérés	

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiceant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Blé*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR) Le seigle est classé sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires

Seigle, Ouest/Est canadien (OC/EC)

		Norme de qualité			Dommages			
*Nom de grade	Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	*Condition	Cassés %	Brûlés %	Fusariés %	Chauffés %	Germés %
OC/EC n° 1	72,0 (349)	Toute variété de seigle égale aux variétés de référence acceptables	Bien mûri, presque exempt de grains abîmês par les intempéries	4,0	Aucun	0,25	0,1	0,5
OC/EC n° 2	69,0 (334)	Toute variété de seigle égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains abîmés par les intempéries	5,0	Aucun	09'0	0,75	2,0
OC/EC n°3	63,0 (304)	Toute variété de seigle	Exclu des grades supérieurs en raison de grains endommagés	8,0	Aucun	1,0	5,0	10,0
Si les caract du nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	Seigle, Échantillon OC/EC - Poids léger			50,0 % ou moins, Seigle, Echantillon OC/EC. Cassés. Plus de 50,0 %: Seigle, Echantillon - Cassés	Seigle, Échantillon OCEC - Brûlés	Seigle, Echantillon OC/EC - Fusariès	Seigle, Échantillon OC/EC.	Seigle, Échantillon OC/EC.

					Matières étrangères			
	*Céréales autres que		3	"Matières autres que		•	Pierres %	
*Nom de grade	% <u>Se</u>	Frgor	Excretions %	cereales	scierotiniose %	90	9	Notal %
OC/EC n° 1	6,1	90'0	0,01	9'0	90'0	0,033	36	2.0
OC/EC n° 2	3,0	0,2	10,0	1,0	0,10	0,033	36	5,0
OC/EC n°3	10,0	0,33	0,02	2,0	0,25	990'0	56	10,0
Si les caract du n° 3 ne Voir <i>Grain</i> sont pas satisfaites, <i>mélangé</i> classez	Voir Grain mélangé	Seigle, Échanillon OC/EC - Ergot	Échantillon Seigle, Échantillon - Ergot OC/EC - Excrétions	Seigle, Échantillon OC/EC - Mélange	Seigle, Echantillon OCIEC - Mélange	2,5 % ou moins · Seigle, Rejelé (grade) - Plerres Plus de 2,5 % Seigle, Échantillon - Récupérés	25% ou moins. Seigle, Echant EC - Pierres Plus de 2,5 %, Seigle, Echanillon - Récupérès	Voir <i>Grains</i> mélangés

Défini dans le Réglément sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau X et XXXIX G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles satisfont aux exigences stipulées dans les tableaux des facteurs déterminant les grades d'exportation en suivant la procédure « Détermination de la propreté commerciale ».

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré dans le cas d'échantillons représentant le seigle commercialement propre.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

À l'exportation, le seigle de l'Ouest est classé en fonction des normes et caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

	Matières extractibles	tractibles					Matières	Matières étrangères					
	passant au tamis à trous ronds n° 4,5	u tamis à ds n° 4,5						Matière	Matières minérales		Total		
Nom de grade	(1) Petites graines %	(2) Total	Grosses graines %	Folle avoine %	Total %	Céréales autres que le blé %	Ergot %	Pierres %	Total, matières minérales %	Sclérotiniose %	matières étrangères, y compris le blé	Chauffés %	Germés %
00 n°1	90'0	0,10	0,10	0,10	0,15	1,5	90'0	0,033	990'0	90'0	2.0	90'0	9'0
OC n°2	90'0	0,10	0,15	0,10	0,20	3,0	0,20	0,033	0,10	0,10	5,0	96,0	2,0
OC n° 3	0.05	0.10	0.25	0.15	0.25	10.0	0.33	990'0	0,15	0,25	10.0	2,0	10,0

Les facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointillées.

6. Orge

Classes, types et variétés	6-3
Classes	6-3
Maltage	6-3
Orge à grains nus	6-3
Orge à des fins générales	6-3
Types	6-3
Orge à deux rangs	6-3
Orge à six rangs	6-3
Orge d'autres types	6-3
Variétés	6-4
Variétés admissibles	6-4
Variétés non enregistrées	6-4
Détermination de la propreté commerciale	6-5
Détermination du taux d'impuretés	6-6
Définitions	6-6
Impuretés non déclarées	6-6
Procédures normales de nettoyage	6-6
Composition des impuretés	6-7
Nettoyage pour améliorer le grade	6-7
Analyse facultative	6-8
Classement	
Définitions importantes	
Poids net de l'échantillon	
Compte des grains	
Substances dangereuses dans les échantillons	
Portion représentative aux fins de classement	
Facteurs de classement	
Altération sur pied	
Autres céréales	
Autres types d'orge	
Boulettes de terre	
Boulettes de terre molles	
Charbon couvert et faux charbon nu	
Ergot	
Excrétions	
Folle avoine	
	6-14
Glumes adhérées	
Grain contaminé	6-15
Grains brûlés	
Grains cassés	
Grains chauffés	
Grains fortement mildiousés	6-16

Grains fusariés	6-16
Grains germés	6-16
Grains minces	6-16
Grains pelés et cassés	6-17
Grains pourris	
Grains ventrus et minces	6-18
Graines inséparables	6-19
Granulés d'engrais	6-19
Mildiou	
Odeur	6-20
Pierres	6-21
Poids spécifique	6-23
Sclérotiniose	6-23
Semence traitée et autres produits chimiques	6-23
Variétés à glumes adhérées	6-24
Facteurs déterminants des grades primaires	6-25
Orge extra, Ouest/Est canadien (OC/EC)	
Orge à grains nus, Ouest/Est canadien (OC/EC)	6-27
Orge à des fins générales, Ouest/Est canadien (OC/EC)	
Exportations	6-31
Commercialement propre	
Non commercialement propre	
Classement	
Facteurs déterminants des grades d'exportation	6-32

Classes, types et variétés

Classes

L'orge est divisée en trois classes en fonction de son utilisation finale : orge brassicole, orge à grains nus et orge destinée à des fins générales.

Maltage

L' orge brassicole est une classe à double fin. Si la récolte ne peut être vendue à prime aux fins de maltage et de brassage, elle sert à l'alimentation animale. Chaque année, il n'y a qu'environ 20 % de la production de l'orge brassicole qui est réellement sélectionnée aux fins de maltage. Le restant, soit 80 % de la production, est écoulé sur le marché intérieur comme alimentation animale, ou exporté comme orge fourragère. L'orge fourragère enregistrée ne convient pas au maltage ni au brassage et peut servir seulement comme alimentation animale.

Il y a trois grades d'orge de maltage, Extra spéciale Extra et Standard. L'orge sélectionnée aux fins de maltage qui ne satisfait pas aux caractéristiques d'un de ces grades est classée Orge, Échantillon Extra OC/EC à deux rangs et à six rangs - « Facteur ».

Orge à grains nus

L'orge à grains nus sert principalement à l'alimentation animale, surtout aux porcs, mais cette variété est également destinée à la consommation humaine. La glume des variétés d'orge à grains nus est très branlante, et elle se détache normalement durant la moisson.

Il existe deux grades d'orge à grains nus, Extra et Standard. L'orge à grains nus non sélectionnée ne peut être attribuée un des grades d'orge standard ou destinée à des fins générales.

Orge à des fins générales

Les grades d'orge destinée à des fins générales comprennent l'orge non sélectionnée aux fins de maltage et l'orge à grains nus qui ne satisfait pas aux caractéristiques du grade d'orge *Orge standard OC/EC* à grains mus.

Types

Orge à deux rangs

L'épi de l'orge à deux rangs porte deux rangées de grains sur sa longeur.

Orge à six rangs

L'épi de l'orge à six rangs porte six rangées de grains sur sa longueur, divisées en deux groupes de trois grains chacun.

Orge d'autres types

Dans l'orge à deux rangs, l'orge d'autres types est toute variété d'orge à six rangs. Dans l'orge à six rangs, l'orge d'autres types est toute variété d'orge à deux rangs.

Variétés

Variétés admissibles

	Grade	Variétés admissibles
Orge brassicole	Extra spéciale et Extra OC/EC à deux rangs	Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure aux fins de maltage à Harrington
	Extra spéciale et Extra OC/EC à six rangs	Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure aux fins de maltage à B1602
	Extra standard OC/EC à deux rangs ou à six rangs	Toute variété d'orge à deux rangs ou à six rangs égale ou supérieure aux fins de maltage à Harrington/B1602
Orge à grains nus	Extra OC/EC à deux rangs	Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure aux variétés de référence
	Extra OC/EC à six rangs	Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure aux variétés de référence
	Standard OC/EC	Toute variété de référence d'orge à grains nus acceptable
Orge à des fins générales	OC/EC nº 1	Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci
	OC/EC nº 2	Toute variété ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci

Variétés non enregistrées

Les variétés non enregistrées sont admissibles aux grades d'orge OC/EC $n^{\rm o}$ 2 ou inférieurs.

Détermination de la propreté commerciale

Tous les échantillons doivent être analysés pour déterminer s'ils sont commercialement propres avant d'évaluer le taux d'impuretés. L'analyse des échantillons qui ne sont clairement pas commercialement propres peut se résumer par une évaluation visuelle. Si, par exemple, il n'y a aucun doute qu'un échantillon contient plus de 0,1 % de petites graines sans le faire passer au tarare Carter conformément à la procédure qui suit et sans peser les petites graines, on peut suivre la procédure « Détermination du taux d'impuretés » s'appliquant aux grades primaires. Si la propreté commerciale de l'échantillon est incertaine, l'échantillon doit être analysé conformément à la procéd. Prindiquée ci-dessous (les étapes nos 1 à 4) afin que l'on puisse confirmer que l'échantillon n'est pas commercialement propre avant la détermination du taux d'impuretés.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 grammes.
- 2. Passez l'échantillon au tarare Carter réglé comme suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	n°3
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds n° 4,5
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

2

- 3. Pesez les petites graines qui sont passées au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les petites graines (1^{re} colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'orge).
- 4. Ajoutez toute la matière qui est passée au tamis à trous ronds n° 4,5 aux poussières et aux paillettes extraites par aspiration et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant le total des petites graines, des impuretés légères, des poussières et des paillettes (2° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'orge).

Si le taux de l'un ou l'autre des facteurs établi en suivant les étapes n^{os} 1 à 4 est supérieur aux caractéristiques indiquées dans les colonnes n^{os} 1 ou 2 du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'orge, l'échantillon sera considéré comme n'étant pas commercialement propre. On établira le taux d'impuretés des échantillons non commercialement propres en suivant la procédure « Détermination du taux d'impuretés ».

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- Suivez les procédures de Nettoyage pour améliorer le grade. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

- ▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :
 - · Orge, Échantillon OC/EC- Grains brûlés,
 - · Orge, Échantillon Grains récupérés,
 - · Orge, Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

- ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.
- 1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n°5
Commande pneumatique	nº 6
Crible	nº 6
Tamis supérieur	à sarrasin nº 6
Tamis du centre	à sarrasin nº 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

- 2. Divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - · Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - · Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- Versez l'échantillon dans la trémie.
- Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
- 6. Arrêtez le tarare.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
 - ▲ Important : Ce sont les réglages normaux. Lorsque vous aspirez l'orge destinée à des fins générales, assurez-vous de ne pas extraire l'orge légère de l'échantillon.

Si les matières aspirées contiennent de l'orge légère :

- 1. Remettez les matières dans l'échantillon.
- Réglez de nouveau le tarare Carter en mettant la commande pneumatique à un réglage inférieur pour extraire les impuretés légères seulement.
- 3. Passez-les de nouveau au tarare Carter.
- 8. Enlevez le bac d'aspiration.
- 9. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières extraites par le crible n° 6;
- · les matières légères extraites par aspiration;
- les matières qui sont extraites au tamis Carter à sarrasin nº 5;
- un maximum de 10 % de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites à la suite d'un Nettoyage pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

- À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau Nettoyage pour améliorer le grade—Orge.
- Tamisez l'échantillon à la main, ou passez l'échantillon au tarare Carter, selon les matières.

- ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
- 3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade-Orge

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Barbes attachées	Frottement des mains Tarare Carter pour l'aspiration	Enlève les barbes. Sépare les barbes détachées de l'échantillon d'analyse. Les barbes enlevées sont comprises dans les impuretés.
Charbon couvert et faux charbon nu	Tarare Carter, en réglant selon les <i>Procédures normales de</i> nettoyage, mais en mettant la commande pneumatique à la position n° 7	Si le pourcentage en poids des matières extraites est • inférieur à 2,0 % du poids brut de l'échantillon, ajoutez-les aux impuretés; • de 2,0 % ou plus du poids brut de l'échantillon, envoyer l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains aux fins d'examen.
Folle avoine, orge échaudée et ray-grass	Tamis manuel métallique n° 9 x 9	Dans le cas d'orge brassicole et d'orge extra à grains nus la folle avoine, l'orge échaudée et le ray-grass au-dessus de la tolérance du grade est comprise dans les impuretés.
Grosses graines	Tamis manuel à sarrasin nº 6	Les grosses graines sont : • les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5; • les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maîs, le lin et le sarrasin culitvé; • l'herbe à poux et le sarrasin de Tartarie.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade d'orge
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - · Le pourcentage des impuretés.

Par exemple, 95,0 % d'orge OC nº 1; 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1; 1,0 % d'impuretés

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
faible	portion de taille optimum
élevée	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative de l'orge aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Altération sur pied	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Autres céréales	50	100	250
Autres types d'orge	10	10	10
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Charbon couvert et faux charbon nu	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Folle avoine	50	100	250
Gelée	25	100	100
Glumes adhérées	100	250	250
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains cassés	25	50	50
Grains chauffés	25	100	100
Grains fortement mildiousés	50	100	100
Grains fusariés	25	100	100
Grains germés	25	25	25
Grains pelés et cassés	50	100	100
Grains pourris	50	250	100
Grains ventrus et minces	250	250	250
Graines inséparables	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	500	1000	1000
Sclérotiniose	500	1000	1000
Variétés à glumes adhérées	50	100	250

Facteurs de classement

Altération sur pied (WEATH)

Les grains tachés par les intempéries sont décolorés par altération, étant alors d'un jaune très foncé ou d'un brun pâle. Les grains fortement abîmés par les intempéries sont fortement décolorés. Ils pourraient être d'un brun foncé, fortement tachés ou nettement délavés, et ils peuvent également être mildiousés. Tenez compte du nombre de grains atteints et l'état de ces grains au moment où vous déterminez la couleur générale de l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Autres céréales (OCG)

Les autres céréales dans l'orge comprennent le blé, le seigle, l'avoine ou le triticale qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Autres types d'orge (BOOT)

Dans l'orge à deux rangs, les autres types d'orge se rapportent à toute variété d'orge à six rangs. Dans l'orge à six rangs, les autres types d'orge se rapportent à l'orge à deux rangs.

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres:
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédures

- Retirez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Les boulettes de terre molles qui représentent 10,0 % ou moins de l'échantillon sont considérées comme impuretés.
- Dans les cas où les boulettes de terre molles représentent plus de 10,0 % du poids net, classez Orge, Échantillon OC/EC – Mélange.

Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT)

Aucune tolérance numérique ne s'applique au charbon. Au moment de considérer le charbon comme facteur de classement, tenez compte

- de l'ampleur des marques de charbon sur les grains;
- du nombre de morceaux couverts de charbon qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'échantillon	Le grade est alors			
	Orge brassicole	Orge grains nus	Orge fins générales	
contient environ 5G de charbon couvert et grain marqué	Orge extra OC/EC à deux aucun rangs ou à six rangs	Orge standard à grains nus OC/EC	Orge OC/EC nº 1	
contient de nombreux morceaux de charbon couvert et de grains marqués de charbon	Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs	Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Charbon	Orge OC/EC rr 2	
est fortement contaminé	Orge, Échantillon OC/EC à deux rangs ou à six rangs - Charbon	Orge à grains nus - Échantillon OC/EC - Charbon	Orge, Échantillon OC/EC - Charbon	

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Procédures

Dans le cas de grades d'orge à grains nus EC et OC

- Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Dans le cas de tous les autres grades OC

Déterminez le poids des grains ergotés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Folle avoine (WO)

La folle avoine est une mauvaise herbe graminée annuelle. La couleur des grains de la folle avoine peut varier, allant de blanche à noire. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont à la base une cicatrice oblique, circulaire et déprimée, que l'on appelle parfois une *cicatrice circulaire*, et une barbe courbée et spiralée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Gelée (FR)

Dans le cas des variétés avec glumes—Les grains gelés ont le dos nettement encoché, et la glume est normalement branlante. Les grains qui sont légèrement ridés à la suite d'une gelée ne sont pas considérés comme étant atteints par la gelée.

Dans le cas des variétés à grains nus—Les grains gelés sont fortement ridés et les endospermes sont translucides.

▲ Important : Déterminez d'abord les grains gelés et les *Grains pelés et cassés*.

Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le processus de calibrage tend à peler les grains.

Portion représentation aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures - Grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus

- 1. Utilisez une portion représentative d'au moins 25 g de l'échantillon nettoyé.
- 2. Déterminez le pourcentage des grains gelés.

Glumes adhérées (ADHULLS)

Dans le cas d'orge standard à grains nus seulement. Les glumes adhérées se rapportent aux glumes des grains des variétés d'orge à grains nus qui n'ont pas été enlévées durant la moisson. Voir *Variétés* à *glumes adhérées*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupconnez la présence de grain contaminé.

Dans la Loi sur les grains du Canada, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la Loi sur les aliments et drogues.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés Orge, Échantillon condamné.

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-500 g

Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de grains dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un grain entier et les grains dont le germe est arraché.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—50 g

(HTD)

Grains chauffés Les grains chauffés ont la couleur ou l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. La glume qui recouvre le germe des grains chauffés paraît souvent décolorée, passant à un brun doré

Portion perlée représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

La portion représentative de l'échantillon nettoyé est passée à la machine à perler l'orge pour une période allant jusqu'à 10 secondes. Lorsque les grains d'orge sont dépouillés de leur glume par perlage, le germe paraît rouge ou brun. L'importance accrue des dommages entraîne une décoloration rougeâtre plus répandue du grain perlé.

Grains fortement mildiousés (SEVMIL)

Les grains fortement mildiousés se rapportent au grains fortement noircis par le mildiou. Voir *Mildiou*. Comptez les grains fortements mildiousés en combinaison avec les grains chauffés et pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum-100 g

Exportation—100 g

Grains fusariés (FUS MLD)

Les grains d'orge fusariés sont décolorés par des incrustations roses, orange ou noires de moisissure provoquée par la fusariose. Au grossissement, les incrustations noires semblent être soulevées au-dessus de la surface du grain et sont entourées d'une moisissure blanche. Les incrustations noires peuvent être enlevées par grattement.

Il faut faire appel à votre jugement lorsque vous identifiez les grains atteints d'une moisissure provoquée par la fusariose. Seuls les grains répondant à cette description doivent être désignés comme étant fusariés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

Confirmez la présence d'une moisissure provoquée par la fusariose en utilisant une lentille de grossissement 10.

Grains germés (SPTD)

Les grains germés démontrent visiblement des traces d'une germination.

Procédures à suivre pour les grades d'orge brassicole

- 1. Prélevez une portion représentative d'au moins 25 grammes.
- 2. Passez l'échantillon à la machine à perler pendant deux à trois secondes.
- Analysez l'échantillon légèrement perlé pour détecter la présence d'une germination.

Grades d'orge destinée à des fins générales

Analysez sans effectuer le perlage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—25 g

Exportation-25 g

Grains minces (THIN)

Le calibrage est le processus par lequel le pourcentage en poids des grains minces est déterminé. Pour effectuer le calibrage de l'orge brassicole, voir *Grains ventrus et minces*.

Les grains minces sont les grains qui passent au tamis à fentes n° 5. Ils constituent un facteur de classement pour l'orge brassicole et l'orge à grains nus.

▲ Important : Déterminez d'abord le nombre de grains gelés et de grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

Dans le cas des grades d'orge à grains nus—L'aspect général de l'échantillon et les facteurs autres que son calibre sont considérés au moment du classement. Il faut accorder le bénéfice du doute en classant des échantillons qui sont évidemment sains mais qui répondent difficilement aux critères du calibre.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Procédures

- Obtenez une portion représentative d'au moins 250 grammes de l'échantillon nettoyé.
- 2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 5
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	aucun
Tamis du centre	à fentes n° 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

- 3. Passez la portion représentative une fois au tarare Carter.
- Lorsque la masse de l'échantillon est passée aux tamis, actionnez le nettoyeur du tamis de cinq oscillations seulement pour dégager les grains coincés.

▲ Important : Ne tapez pas sur les tamis pour dégager les grains coincés.

5. Pesez les grains minces qui passent au tamis à fentes nº 5.

Grains pelés et cassés (PLD BKN)

Les grains pelés se caractérisent par au moins un des facteurs suivants :

- un tiers ou plus de la glume est enlevé, y compris les grains d'orge à grains nus;
- · le germe est entièrement exposé;
- la glume est fortement effilée ou brisée au-dessus du germe, sans évidence de germination;
- la glume est enlevée le long des deux côtés.

Les grains cassés sont les morceaux de grains dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un grain entier et les grains dont le germe est arraché.

▲ Important : Déterminez d'abord les grains gelés et les grains pelés et cassés.

Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains pourris (ROT KRNL)

Les grains pourris sont décolorés, gonflés, mous et spongieux par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Comptez les grains pourris en combinaison avec les grains fortement mildiousés et chauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum—250 g

Exportation—100 g

Grains ventrus et minces (PLMP, THIN)

Le calibrage est le processus utilisé pour déterminer les grains ventrus et minces.

- Les grains ventrus sont les grains qui ne passent pas au tamis à fentes n° 6 ou qui y restent coincés. Ces grains constituent un facteur de classement s'appliquant à l'orge brassicole seulement.
- Les grains minces sont les grains qui passent au tamis à fentes n° 5. Ces grains constituent un facteur de classement s'appliquant à l'orge brassicole et à l'orge à grains nus.
- ▲ Important : Déterminez d'abord le nombre de grains gelés et de grains pelés et cassés. Procédez ensuite au calibrage de l'échantillon. Le calibrage tend à peler les grains.

Procédures de calibrage

- En utilisant un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative d'au moins 250 grammes de l'échantillon nettoyé.
- 2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 5
Commande pneumatique	аrrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à fentes nº 6
Tamis du centre	à fentes nº 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

- 3. Passez la portion représentative une fois au tarare Carter.
- Dès que la masse de l'échantillon est passée aux tamis, actionnez le nettoyeur du tamis de cinq oscillations seulement pour dégager les grains coincés.

▲ Important : Il ne faut pas taper sur les tamis pour dégager les grains coincés.

- 5. Retirez chaque tamis de l'appareil avec soin.
- Dégagez les grains coincés de chaque tamis et ajoutez-les à l'orge qui a passé à ce tamis.
- 7. Pesez séparément
 - les grains ventrus coincés ou sur le tamis à fentes n° 6;
 - les grains minces passant au tamis à fentes n° 5.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum-250 g

Exportation-250 g

Graines inséparables (INSEP SDS)

Les graines inséparables sont les grosses graines qui ne sont pas extraites par nettoyage. Il s'agit normalement de grosses graines. Voir *Glossaire*.

Portion représentative aux fins d'analyse —grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus

Minimum—100 g

Optimum-échantillon

Exportation-échantillon

d'analyse d'analyse

Portion représentative aux fins d'analyse —grade d'orge à des fins générales

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

- Déterminez comme impuretés si elles sont extraites par Nettoyage pour améliorer le grade.
- Les grades d'orge brassicole et d'orge à grains nus ne peuvent contenir des grosses graines oléagineuses telles que les graines de tournesol, les graines de carthame ou les graines de soja.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

d'analyse

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse Optimum – échantillon

Exportation – échantillon d'analyse

Procédure:

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.

 Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Orge, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Mildiou (MIL)

Le mildiou est la condition fongique qui se développe dans le grain non battu, normalement lorsqu'il y a excès d'humidité. Les grains atteints sont de couleur grisâtre et leur qualité est amoindrie. Il faut tenir compte du nombre de grains atteints et de l'ampleur des dégâts au moment de l'évaluation. Voir *Grains fortement mildiousés*.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Odeur Orge, Échantillon OC/EC - Odeur
une odeur distincte d'échauffement	Orge extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains chauffés Orge, Échantillon OC/EC - Chauffés
une odeur distincte de brûlé	Orge extra standard à deux ou à six rangs OC/EC Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Grains brûlés Orge, Échantillon OC/EC - Grains brûlés

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - 500 g

Optimum – 1000 g

Exportation - 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Orge, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Orge, Échantillon EC/Can-Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Orge, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de l'Orge à grains nus de l'Ouest canadien

*Nom de grade	Pierres %
Extra à grains nus OC à deux rangs	2G
Extra à grains nus OC à six rangs	2G
Standard à grains nus OC	5G

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base : Orge extra à grains mus

OC à deux rangs

Raison pour l'attribution du grade de base : .. Tachés

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
4G de pierres	Orge extra à grains nus OC à deux rangs, Rejeté – Pierres
10G de pierres	Orge extra à grains nus OC à deux rangs, Rejeté – Pierres
3,0 % de pierres	Orge, Échantillon – Récupérés

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de l'Orge à grains nus de l'Est canadien

*Nom de grade	Pierres
Extra à grains nus EC à deux rangs	2G
Extra à grains nus EC à six rangs	2G
Standard à grains nus EC	5G

Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base : Orge extra à grains nus

EC à deux rangs

Raison pour l'attribution du grade de base : .. Tachés

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
4G de pierres	Orge standard à grains nus EC
10G de pierres	Orge à grains nus, Échantillon EC - Pierres
3,0 % de pierres	Orge, Échantillon – Récupérés

Poids spécifique (TWT)

Si un échantillon d'orge contient des grains auxquels la barbe est attachée, ce qui réduit le poids spécifique et influe sur le grade, les grains sont frottés pour en enlever la barbe. Les barbes détachées sont extraites des échantillons par tamisage ou par aspiration et sont comprises dans les impuretés.

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales

et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon	Optimum— échantillon	Exportation—échantillon
d'analyse	d'analyse	d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Orge, IP, Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés à glumes adhérées

Dans le cas d'orge extra à grains nus—les variétés à glumes adhérées sont considérées comme *Autres céréales*.

Dans le cas d'orge standard à grains nus—les variétés à glumes adhérées comprennent tous les grains des variétés à grains vêtus.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Facteurs déterminants des grades primaires

Orge extra, Ouest/Est canadien (OC/EC)

		Norme de qualité	palité				Dommages	ages		
"Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 litre)	Variété	Condition	Orge d'autres types %	Brûlês %	Selée *	Fusariés %	Chauffes, pourris, fortement mildiousés %	Pelés et cassés %	Germés %
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	(303)	Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure à Harrington aux fins de maltage	Raisonnablement sain, passablement bien müri, peut être modérément taché par les intempéries mais non fortement décoloré	1,0	Aucun	0.2	Aucun	Aucun	4,0	Aucun
Extra spéciale OC/EC à six rangs	(298)	Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure à B1602 aux fins de maltage	Raisonnablement sain, passablement bien mûri, peut être modérément taché par les intempéries mais non fortement décoloré	1,0	Aucun	0,2	Aucun	Aucun	4,0	Aucun
Extra OC/EC à deux rangs	61,0 (293)	Toute variété d'orge à deux rangs égale ou supérieure à Harrington aux fins de maltage	Passablement sain, peut être légèrement immature et modérément taché par les intempéries ou décoloré	3,0	Aucun	0,1	0,2	Aucun	0'9	0,5
Extra OC/EC à six rangs	60,0	Toute variété d'orge à six rangs égale ou supérieure à B1602 aux fins de maltage	Passablement sain, peut être légèrement immature et modérément taché par les intempéries ou décoloré	3,0	Aucun	1,0	0,2	Aucun	0,8	9'0
Extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC	1	Toute varielé d'orge à deux ou à six rangs égale ou supérieure aux fins de maltage, à Harrington ou B1602 respectivement	Exclu des autres grades d'orge brassicole en raison de faches par les intempéries ou d'une décoloration	1	1	ī	0,2	1	ť	1
Si les caract. de l'orge standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC ne sont pas satisfaires, classez	Q/s	OVS	S/O	O/S	0/8	0/8	Orge, Échantillon, à deux rangs ou a six rangs OC/EC – Fusariés	O/S	8/0	S/O

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau VIII et XXXXVII
 Remarque: Seule l'orge sélectionnée aux fins de maitage peut être classée dans l'un des grades « extra ». L'orge qui n'est pas sélectionnée pour le maitage est classée, selon sa qualité, dans l'un des grades « à des fins générales ».

Orge extra, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite

	Calibrage	eĝe.				Matières étrangères	angères					
	Vantriie Mincae	Minga	Ergot %	ot	Torrétions	an Idana and an investigation	*Autres		Pierres %	serres %	*Folle	
*Nom de grade	%	*	8	23	* *	%	%	Scierotiniose %	8	23	avoine %	% %
Extra spéciale OC/EC à deux rangs	85,0	3,0	Aucun	Aucun	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1,0	0,01	0,02	26	0,2	1,0
Extra spéciale OC/EC à six rangs	75,0	4,0	Aucun	Aucun	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1,0	0,01	0,02	26	0,2	1,0
Extra OC/EC à deux rangs	80,0	3,0	0,025	16	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1,0	0,01	0,02	28	0,5	5,1
Extra OC/EC à six rangs	70,0	4,0	0,025	1G	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1,0	0,01	0,02	26	9'0	1,5
Extra standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC	1	1			0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1	1				1
Si les caract de l'orge standard à deux rangs ou à six rangs OC/EC ne sont pas satisfailes, classez	O/S	S/O	S/O	0	Orge extra à deux rangs/à six rangs OC/EC, Échantillon – Excrétions	Orge extra à deux rangs/a six rangs OC/EC, Échantillon – Mélange	O/S	0/S	S/O	0	O/S	O/S

Defini dans le Régiement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau VIII et XXXVII
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g
 Remarque : Seule l'orge sélectionnée aux fins de maltage peut être classée dans l'un des grades « extra » L'orge qui n'est pas sélectionnée pour le maltage est classée, selon sa qualité, dans l'un des grades « à des fins générales ».

Orge à grains nus, Ouest/Est canadien (OC/EC)

			Norme de qualité				2		Dommages	9	
*Nom de grade	*Poids specifique minimum kg/hL (g/0,5 L)	Variété	*Condition	"Variétés avec glumes adhérées %	*Autres variétés d'orge à grains nus	*Total, glumes adhérées %	Cassés %	Brûlés %	Atteints par la gelée %	Chauffés, pourris, fortement mildiousés	Germés %
Extra à grains nus OC/EC à deux rangs	(360)	Toute variété d'orge à grains nus à deux rangs égale ou supérieure aux variétés de référence	Passablement sain, peut effe légérement immature et modérément tache par les intempéries ou décoloré	Considérés comme autres céréales	5,0	5,0	4,0	Aucun	2,0	0,2	9,5
Extra à grains nus OC/EC à six rangs	74,0 (365)	Toute variété d'orge à grains nus à six rangs égale ou supérieure aux variélés de référence	Passablement sain, peut étre légérement immature et modérément taché par les intempéries ou décoloré	Considérés comme autres céréales	5,0	5,0	4,0	Aucun	2,0	0,2	9'2
Standard à grains nus OC/EC	72.0 (346)	Toute variété d'orge à grains nus	Odeur raisonnablement agréable, peur être afteint par la gelée, taché par les intempéries ou autrement endommagé	15,0	1	15,0	15,0	Aucun	1	9'0	10,0
Si les caract de l'orge slandard ne sont pas satisfaites, classez	Orge, Echantillon OC/EC. Poids léger			Jusqu'à 50 %. Orge à grains nus, Échantillon OC/EC. Glumes adhérées		Orge à grains nus, Échantillon OC/EC . Glumes adhèrèes	Orge, Échantillon - Cassés	Orge, Échantillon OC/EC . Brûlés		Orge à grains nus, Échantillon OC.EC.	Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Germés

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau IX.1 et XXXVIII.1
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge à grains nus, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite

	Calibrage			Matières étrangères	trangères			
"Nom de grade %	Minces Ergot %	ot Excrétions %	*Graines inséparables	*Autres céréales %	Sclérotiniose %	Pierres	*Folle avoine	Total %
Extra à grains nus 5,0 OC/EC à deux rangs	98 0	10,0	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1,0	10'0	26	0,5	1,0
Extra à grains nus 5,0 OC/EC à six rangs	36	0,01	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1,0	0,01	26	9'0	1,0
Standard à grains nus OC/EC	90'0	5 0,02	0,2	3,0	0,01	99	1,0	3,0
Si les caract de l'orge slandard ne sont pas satisfaites, classez	Orge à grans nus, Échanillor OCEC - Ergot	Orge à nus, grains nus, grains nus, lillon Échantillon COEC Excrétions	Orge à grains nus, Échantillon OC/EC - Mélange	50 % ou moins : Grain mélange, Orge OC/EC	Orge à grains nus, Échantilon OC/EC - Mélange	2.5% ou moins: Orge, Rejetée (grade) - Pierres ou Orge à grains nus, Échanillon EC - Pierres, Plus de 2.5% : Orge, Échanillon - Récupérés	50 % ou moins . Grain mélangé, Orge, OC/EC	50 % ou moins : Grain mélangé, Orge, OC/EC

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau IX.1 et XXXVIII.1
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge à des fins générales, Ouest/Est canadien (OC/EC)

			Norme de qualité	99			Dommages		
	*Poids spécif kg (g/0,8	Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 litre)						Chauffés, pourris, fortement	
*Nom de grade	8	23	"Variété	*Condition	Casses %	Brûlês %	Fusariés %	mildiousés %	Germés %
OC/EC n° 1	(303)	(588)	Toute varieté ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci	Odeur raisonnablement agréable, peut être atteint par la gelée, taché par les intempéries ou autrement endommagé	15,0	Aucun	1,0	1,0	10,0
OC/EC n° 2	57,0 (274)	54,0 (260)	Toute varieté ou tout type d'orge ou toute combinaison de ceux-ci	Odeur passablement agréable, exclu des autres grades en raison de grains immatures ou fortement endommagés	25,0	9'0	1,0	10,0	20,0
Si les caract de l'orge n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	Orge, Échantiilon OC. Poids léger	Orge, Échantiilon EC Poids léger			Orge, Échantillon OC/ EC - Cassés	Orge, Échantillon OC/EC - Brùlés	Orge, Échantillon OC/EC - Fusaniés	Orge, Échantillon OC/ EC - Chauffés	Orge, Echantillon OC/EC Germés

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau IX et XXXVIII

Orge à des fins générales, Ouest/Est canadien (OC/EC), suite

						Matières étrangères			
	1		Graines	*Autres		Pierres %	S80	Folle	177.6
Nom de grade	100%	Excretions	W %	Selesies &	Scienciiniose	8	8	avoine %	* *
OCIEC nº 1	90'0	0,02	0,2	2,5	10,0	0,15	56	1,0	2,5
OC/EC n° 2	0,10	0,02	0,2	8,0	0,01	0,15	5G	2,5	10,0
Si les caract de l'orge n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	Orge, Echantillon OC/EC - Ergot	Orge, Échantillon OC/EC Excrétions	Orge, Echantillon OC/EC - Mélange	50 % ou moins : Grain mélangé, Orge - OC/EC	Orge, Échantillon OC/EC.	2,5 % ou moins : Orge Rejeité (grade) Pierres. Plus de 2,5 % : Orge, Échantillon - Récupérés	Orge, Échantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % : Orge. Échantillon - Récupéres	50 % ou moins : Grain mélangé, Orge OC/EC	50 % ou moins : Grain mélangé, Orge OC/EC

 Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau IX et XXXVIII G Nombre de morosaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles satisfont aux exigences stipulées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation en suivant la procédure « Détermination de la propreté commerciale ».

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré dans le cas d'échantillons représentant l'orge commercialement propre.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction de 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

À l'exportation, l'orge brassicole de l'Ouest est classée en fonction des normes et caractéristiques primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

				Matières étrangères	ingères					
	€	(2)				Matières minérales	ninérales			
Nom de grade	Petites graines %	Total, petites graines, impuretés légères et (chaff)	Ergot	Grosses graines	Autres céréales	Pierres %	Total %	Sciérotiniose %	Folle avoine	Total %
Extra spéciale OC à deux rangs	0,1	0,2	Aucun	0.2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1,0	0,02	60,03	0,01	0,2	1,0
Extra spéciale OC à six rangs	0,1	0,2	Aucun	0.2 Exempt de grosses graines oléagineuses	0,1	0,02	0,03	100	0,2	1,0
Extra OC à deux rangs	0.1	0,2	0,025	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1,0	0,02	0,03	0,01	9'0	1,5
Extra OC à six rangs	0,1	0,2	0,025	0,2 Exempt de grosses graines oléagineuses	1,0	0,02	0,03	10,0	0,5	1,5
0C n° 1	0,1	0,2	90'0	0.2%	2,5	0,15	0,25	10,0	1,0	2.5
OC n° 2	0,1	0,2	0,10	0,2%	8,0	0,15	0,25	10,0	2,5	10,0
					1]

	Calib	Calibrage	O	Dommages
Nom de grade	Ventrus %	Minces %	Chauffés %	Pelés et cassés
Extra spéciale OC à deux rangs	0,08	0,4	Aucun	0.9
Extra spéciale OC à six rangs	70,0	5.0	Aucun	6,0
Extra OC à deux rangs	75,0	4,0	0.1	2,0
Extra OC à six rangs	0,59	6,0	0,1	7,0
oc n° 1	1	i.	9,0	15,0 (cassés)
OC n° 2			2,5	25.0 (cassés)

Les facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointillées

7. Avoine

Détermination de la propreté commerciale	7-3
Détermination du taux d'impuretés	7-5
Définitions	7-5
Impuretés non déclarées	7-5
Procédures normales de nettoyage	7-5
Composition des impuretés	7-6
Nettoyage pour améliorer le grade	7-6
Analyse facultative	7-7
Classement	7-9
Définitions importantes	7-9
Poids net de l'échantillon	7-9
Compte des grains	7-9
Substances dangereuses dans les échantillons	7-9
Portion représentative aux fins de classement	7-10
Facteurs de classement	7-11
Blé	7-11
Boulettes de terre	7-11
Boulettes de terre molles	
Céréales autres que l'orge et le blé	7-11
Charbon couvert et faux charbon nu	7-11
Dommages	7-12
Ergot	7-12
Excrétions	7-13
Folle avoine	7-13
Gelée	7-13
Grain contaminé	7-13
Grains brûlés	7-14
Grains chauffés	7-14
Grains déglumés et avoine à grains nus	7-14
Grains fusariés	7-15
Grains germés	7-15
Grains pourris	7-15
Grains verts	7-15
Granulés d'engrais	7-15
Grosses graines	7-16
Matières étrangères	7-16
Mildiou	7-16
Odeur	7-17
Orge	7-17
Pierres	7-17
Sclérotiniose	7-19
Semence traitée et autres produits chimiques	7-19
Total des dommages et matières étrangères	
Variétés	

7. Avoine

Facteurs déterminants des grades primaires	7-21
Avoine, Ouest canadien (OC)	7-21
Avoine, Est canadien (EC)	7-23
Exportations	7-25
Commercialement propre	7-25
Non commercialement propre	7-25
Classement	7-25
Facteurs déterminants des grades d'exportation—	
Avoine, Ouest canadien (OC)	7-26

Détermination de la propreté commerciale

On ne détermine pas le taux d'impuretés des échantillons d'avoine qui répondent aux caractéristiques de la propreté commerciale indiquées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation. Tous les échantillons doivent être analysés pour déterminer s'ils sont commercialement propres avant d'évaluer le taux d'impuretés. L'analyse des échantillons qui ne sont **clairement** pas commercialement propres peut se résumer par une évaluation visuelle. Si, par exemple, il n'y a aucun doute qu'un échantillon contient plus de 0,1 % de petites graines sans que l'on ait à faire le tri à la main et à peser les petites graines, le taux d'impuretés est établi conformément à la procédure « Détermination du taux d'impuretés ». S'il existe un doute concernant la propreté commerciale de l'échantillon, l'échantillon doit être analysé conformément à la procédure indiquée ci-dessous (les étapes n°s 1 à 7) afin que l'on puisse confirmer que l'échantillon n'est pas commercialement propre avant la détermination du taux d'impuretés.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 grammes.
- 2. Passez environ 250 grammes à la fois de l'échantillon au tamis à sarrasin n° 5 reposant sur un tamis manuel à trous ronds n° 4,5.
- 3. Déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Un mouvement complet représente un déplacement latéral de 10 cm à partir d'une position centrale, un retour à la position centrale, un déplacement latéral de 10 cm dans l'autre sens et un retour à la position centrale.
- 4. Pesez la matière qui est passée au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (1^{re} colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'avoine).
- 5. Pesez les petites graines qui sont passées au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les petites graines (2° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'avoine).
- 6. Pesez les grosses graines retenues par le tamis à sarrasin n° 5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les grosses graines retenues par le tamis à sarrasin n° 5 (3° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'avoine). (Voir définition des grosses graines dans le Glossaire.)
- 7. Additionnez le pourcentage de matières qui sont passées au tamis à trous ronds n° 4,5 et celui des grosses graines retenues par le tamis à sarrasin n° 5 afin de déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les matières extractibles (4° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'avoine).

Si le taux de l'un des facteurs établi en suivant les étapes n° 1 à 7 est supérieur aux caractéristiques indiquées dans les colonnes n° 1 à 4 du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation de l'avoine, l'échantillon est considéré comme n'étant pas commercialement propre. On établit le taux d'impuretés des échantillons non commercialement propres en suivant la procédure « Détermination du taux d'impuretés ».

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- 2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Avoine, Échantillon OC/EC- Grains brûlés.
- · Avoine, Échantillon Grains récupérés,
- · Avoine, Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 5
Commande pneumatique	nº 3
Crible	nº 6
Tamis supérieur	à sarrasin nº 6
Tamis du centre	à sarrasin nº 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	апêt

- 2. Divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - · Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - · Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
- 6. Arrêtez le tarare.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
 - ▲ Important : Ce sont les réglages normaux. Lorsque vous aspirez l'avoine légère qui est pleinement développée, assurez-vous de ne pas extraire l'avoine saine de l'échantillon.

Si les matières aspirées contiennent de l'avoine entière et saine,

- 1. Remettez les matières dans l'échantillon.
- Réglez de nouveau le tarare Carter en mettant la commande pneumatique à un réglage inférieur pour extraire les impuretés légères seulement.
- 3. Passez-les de nouveau au tarare Carter.
- 8. Enlevez le bac d'aspiration.
- 9. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières extraites par le crible nº 6;
- · les matières légères extraites par aspiration;
- les matières extraites au tamis à sarrasin n° 5;
- un maximum de 10 % de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettové;
- les matières extraites à la suite d'un Nettoyage pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

- À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau Nettoyage pour améliorer le grade—Avoine.
- Tamisez l'échantillon à la main, ou passez l'échantillon au tarare Carter, selon les matières.

- ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
- 3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade-Avoine

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Charbon couvert et faux charbon nu	Tarare Carter, en réglant selon les <i>Procédures normales de</i> <i>nettoyage</i> , mais en mettant la commande pneumatique à la position n° 7	Si le pourcentage en poids des matières extraites est : • inférieur à 2,0 % du poids brut de l'échantillon, ajoutez-les aux impuretés; • de 2,0 % ou plus du poids brut de l'échantillon, envoyez l'échantillon àl'inspecteur en chef des grains aux fins d'examen.
Grosses graines	Tamis manuel à sarrasin nº 6	Les grosses graines sont : • les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5; • les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maïs, le lin et le sarrasin cultivé • Herbe à poux et sarrasin de Tartarie. Considérez les matières comme impuretés, pourvu que le grade est amélioré et que le pourcentage d'avoine extraite ne dépasse pas 5,0 %.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de l'avoine
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - · Le pourcentage des impuretés.

Par exemple, 95,0 % d'avoine OC nº 1; 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1; 1,0 % d'impuretés

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de $500~\rm g$.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

7. Avoine Classement

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
faible	portion de taille optimum
élevée	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative de l'avoine aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Blé	25	100	100
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Céréales autres que l'orge et le blé	25	100	100
Charbon couvert et faux charbon nu	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	25	25	50
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Folle avoine	50	100	500
Gelée	5	25	25
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains chauffés	25	25	50
Grains déglumés	25	100	100
Grains fusariés	25	100	100
Grains pourris	25	100	100
Grains verts	25	25	50
Grosses graines	50	250	250
Mildiou	25	25	50
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Orge	25	100	100
Pierres	500	1000	1000
Sclérotiniose	500	1000	1000

Facteurs de classement

Blé (WHT)

Une tolérance distincte s'applique au blé dans l'avoine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation-100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- 1. Retirez à la main les boulettes de terre molles de l'échantillon nettoyé.
- 2. Les boulettes de terre molles qui représentent 10,0 % ou moins de l'échantillon sont considérées comme impuretés.
- 3. Dans les cas où les boulettes de terre molles représentent plus de 10,0 % du poids net, classez Avoine, Échantillon OC/EC Mélange.

Céréales autres que l'orge et le blé

Les céréales autres que l'orge et le blé se rapportent au seigle et au triticale.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Charbon couvert et faux charbon nu (SMUT)

Aucune tolérance numérique ne s'applique au charbon. Au moment de considérer le charbon comme facteur de classement, tenez compte

- de l'ampleur des marques de charbon sur les grains,
- du nombre de morceaux couverts de charbon qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'échantillon	Le grade est alors
contient environ 5G de charbon couvert et aucun grain marqué	Avoine OC/EC nº 1 ou nº 2
contient de nombreux morceaux de charbon couvert et de grains marqués de charbon	Avoine OC/EC re 3 ou Avoine OC/EC re 4
est fortement contaminé	Avoine, Échantillon OC/EC - Charbon

Dommages (DMG)

Les grains sont endommagés si le gruau est brûlé, chauffé, atteint par la gelée, germé, mildiousé, vert, pourri ou fusarié.

Le gruau taché par les intempéries est considéré comme étant endommagé s'il y a une importante décoloration noire ou brune sur 50 % ou plus du gruau, ou la décoloration pénètre dans le gruau.

Des tolérances spécifiques s'appliquent aux grains brûlés, fusariés, chauffés et gelés. Les autres dommages sont compris dans le *Total des dommages*.

Il n'y a aucune limite pour les grains gelés dans l'avoine OC n° 4. Les dommages causés par la gelée ne sont pas compris dans le total des dommages dans l'avoine OC n° 4.

Portion représentative aux fins d'analyse (écales enlevées)

Minimum—25 g

Optimum—25 g

Exportation—50 g

Détermination des dommages par déglumage mécanique

- Procédez au déglumage d'une portion représentative obtenue de l'échantillon nettoyé pour produire au moins 25 grammes de gruau.
- 2. Déterminez le poids du gruau endommagé comme pourcentage du gruau déglumé.

Détermination des dommages par déglumage manuel

Ayez recours à cette méthode seulement si vous n'avez pas accès à un appareil de déglumage mécanique. Pour déterminer le pourcentage en poids de grains endommagés,

- 1. Séparez une portion représentative d'au moins 5 grammes de l'échantillon nettoyé.
- Procédez au déglumage de tous les grains pour déterminer si le gruau est endommagé.
- 3. Pour déterminer le pourcentage exact en poids des grains endommagés, pesez ensemble le gruau atteint et l'écale d'avoine.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Classement 7. Avoine

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Procédures

Déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum— échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Folle avoine (WO)

La folle avoine est une mauvaise herbe graminée annuelle. La couleur des grains de la folle avoine peut varier, allant de blanche à noire. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont à la base une cicatrice oblique, circulaire et déprimée, que l'on appelle parfois une *cicatrice circulaire*, et une barbe courbée et spiralée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—500 g

Gelée (FR) Les grains d'avoine gelés révèlent un côté ventral noir ou enfoncé et contiennent un gruau gris ou noir. Une ligne foncée dans le sillon ventral du gruau d'avoine fait preuve d'une décoloration. Selon l'ampleur des dommages causés par la gelée, cette décoloration pourrait s'être répandue dans tout le gruau.

Il n'y a aucune limite pour les grains gelés dans l'avoine OC n° 4. Les dommages causés par la gelée ne sont pas compris dans le total des dommages dans l'avoine OC n° 4.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—25 g

Procédures

Coupez le grain sur sa longueur du côté ventral et examiner le gruau pour confirmer la présence d'endommagement par la gelée.

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés Avoine, Échantillon condamné.

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum- échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

(HTD)

Grains chauffés Les grains chauffés ont la couleur ou l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. Lorsque l'écale d'un grain d'avoine chauffé est enlevée, le gruau apparaît d'une couleur brune à orange-rouge.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—25 g Exportation—50 g

Procédure

Procédez au déglumage manuel ou mécanique de la portion appropriée et examinez le gruau.

Si la décoloration atteint	Le grain est considéré comme étant
le gruau entier	chauffé
seulement le germe	endommagé

Grains déglumés et avoine à grains nus (DHULL)

Les glumes de l'avoine déglumée ont été enlevées.

L'avoine à grains nus a des glumes détachées qui s'enlèvent normalement durant la moisson.

Le gruau se rapporte aux grains d'avoine sans glumes.

Si l'avoine semble être non traitée et contient 95,0 % ou plus d'une variété à grains nus,

- classez l'échantillon en fonction des caractéristiques primaires et d'exportation, à l'exception des tolérances pour les grains déglumés et à grains nus.
- · Ajoutez l'expression à grains nus au nom de grade, par exemple, Avoine à grains nus OC nº 1.

Portion représentative aux fins d'anlayse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Grains fusariés (FUS DMG)

L'avoine est rarement atteinte par la fusariose. Les grains d'avoine fusariés ressemblent aux grains d'orge fusariés. Ils sont décolorés par des incrustations roses, orange ou noires de moisissure provoquée par la fusariose. Au grossissement, les incrustations noires semblent être soulevées au-dessus de la surface du grain et sont entourées d'une moisissure blanche. Les incrustations noires peuvent être enlevées par grattement.

Il faut faire appel à votre jugement lorsque vous identifiez les grains atteints d'une moisissure provoquée par la fusariose. Seuls les grains répondant à cette description doivent être désignés comme étant fusariés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

Confirmez la présence de dommages provoqués par la fusariose en utilisant une lentille de grossissement 10.

Grains germés (SPTD)

Les grains germés démontrent nettement des traces d'une germination. Les grains d'avoine germés sont considérés comme étant endommagés. Voir *Dommages*.

Grains pourris (ROT KRNL)

Les grains pourris sont décolorés, gonflés, mous et spongieux par suite d'une décomposition provoquée par des champignons ou des bactéries. Les grains d'avoine pourris sont considérés comme étant endommagés. Voir *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Grains verts (GR)

Les grains verts dans l'avoine sont un indice d'immaturité.

- Les glumes vertes sont évaluées avec la couleur générale de l'échantillon.
- · Les grains verts du gruau sont considérées comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-25 g

Optimum—25 g

Exportation-50 g

Procédures

Procédez au déglumage manuel ou mécanique de la portion appropriée et examinez le gruau pour détermir s'il est décoloré (vert). Le gruau vert est considéré comme étant endommagé. Voir *Dommages*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

7. Avoine Classement

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure:

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Avoine, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Grosses graines (LSDS)

Les grosses graines sont des graines cultivées et sauvages qui ne passent pas au tamis à trous ronds n° 4,5. Les grosses graines sont considérées

- comme impuretés si elles sont extraites par Nettoyage pour améliorer le grade;
- comme des grosses graines et comprises dans le Total des dommages et matières étrangères si elles restent dans l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères comprennent toutes les matières autres que l'avoine qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. Certains types de matières étrangères ont des tolérances distinctes.

Mildiou (MIL)

Le mildiou est la condition fongique qui se développe dans le grain non battu, normalement lorsqu'il y a excès d'humidité. Les grains atteints sont de couleur grisâtre et leur qualité est amoindrie. Il faut tenir compte du nombre de grains atteints et de l'ampleur des dégâts au moment de l'évaluation.

- La décoloration de la glume est évaluée avec la couleur générale de l'échantillon.
- Le gruau décoloré est considéré comme étant endommagé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—25 g Exportation—50 g

Procédure

Procédez au déglumage manuel ou mécanique de la portion appropriée et examinez le gruau pour déterminer s'il est décoloré par le mildiou. Le gruau mildiousé est consiéré comme étant endommagé. Voir *Dommages*.

Si la décoloration est	L'échantillon est considéré comme étant
sur le gruau, causée par le mildiou	endommagé
sur l'écale, mais le gruau n'est pas endommagé	superficiellement mildiousé, mais sain

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- · de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Avoine, Échantillon OC/EC - Odeur
une odeur distincte d'échauffement	Avoine, Échantillon OC/EC - Grains chauffés
une odeur distincte de brûlé	Avoine, Échantillon OC/EC - Grains brûlés

Orge (BLY)

Une tolérance distincte s'applique à l'orge dans l'avoine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 500 g Optimum – 1000 g Exportation – 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.

7. Avoine Classement

 Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Avoine, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.

- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Avoine, Échantillon EC/Can-Pierres
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Avoine, Échantillon - Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de l'Avoine de l'Ouest canadien

*Nom de grade	Pierres %
OC nº 1	0,017
OC nº 2	0,066
OC n° 3	0,15
Avoine OC nº 4	0,15

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada	
0,05 % de pierres	Avoine OC nº 1, Rejeté – Pierres	
1,0 % de pierres	Avoine OC nº 1 , Rejeté – Pierres	
3,0 % de pierres	Avoine, Échantillon – Récupérés	

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de l'Avoine de l'Est canadien

*Nom de grade	Pierres
EC nº 1	1G
EC nº 2	2G
EC nº 3	5G
EC nº 4	5G

- * Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
4G de pierres	Avoine EC nº 3
10G de pierres	Avoine, Échantillon EC - Pierres
3,0 % de pierres	Avoine, Échantillon – Récupérés

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

7. Avoine Classement

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Avoine*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Total des dommages et matières étrangères (TDMGFM)

Le total des dommages et matières étrangères comprend toutes les matières étrangères et tous les dommages. L'endommagement par la gelée n'est pas inclus dans l'avoine OC n° 4. Au moment d'attribuer un grade, choisissez le grade le plus approprié selon ce qui est indiqué au tableau ci-dessus.

Si une partie ou le total d' <i>Orge, céréales autres que</i> <i>le blé et l'orge</i> , ou <i>Blé</i> , ou <i>Folle avoine</i> est	et le <i>Total des dommages</i> est	Le grade est alors
au-dessus de la tolérance	supérieur ou inférieur à la tolérance	Voir procédures pour <i>Grain</i> mélangé
égal ou inférieur à la tolérance	au-dessus de la tolérance	Avoine, Échantillon OC/EC - Dommages
chacun inférieur à la tolérance r s'appliquant au <i>Total des domn</i>	nais ensemble dépasse la tolérance nages et matières étrangères	Avoine, Échantillon OC/EC - Dommages et matières étrangères

Variétés (VAR)

L'avoine est classée sans référence à la variété. Toutefois, dans le cas d'échantillons contenant 95 % ou plus d'une variété à grains nus, l'expression à grains nus fait partie du nom de grade, et les tolérances pour les grains déglumés et mus sont ignorées.

L'endommagement par la gelée n'est pas inclus dans l'avoine OC n° 4.

Facteurs déterminants des grades primaires

Avoine, Ouest canadien (OC)

		Norme de qualité	91				Dommages	368	
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/O,5L)	"Variété	*Condition	Déglumé et nu %	Brûlés %	*Atteint par la gelée	Fusariés %	*Chauffés %	"Total %
OC n° 1	56,0 (260)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	Bonne couleur, gruau doit avoir 98,0 % de grains sains	0'9	Aucun	0,1	0,1	Aucun	2,0
0C n° 2	53,0 (245)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	Bonne couleur, gruau doit avoir 96,0 % de grains sains	8,0	Aucun	4,0	2,0	0,1	4,0
OC n° 3	51,0 (235)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	Couleur passable, gruau doit avoir 94,0 % de grains sains	20,0	Aucun	0,0	4,0	9'0	6,0
0C n° 4	48,0 (220)	Toute variété d'avoine	Gruau doit avoir 92,0 % de grains sains	Aucune limite - l'avoine ayant 95,0 % ou plus de variétés à grains nus aura l'expression « à grains nus » ajoutée au nom de grade	0,25	1	0'9	1,0	8,0
Si les caract. de l'avoine n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	Avoine, Échantillon OC - Poids léger		Avoine, Échantillon OC - Grains endommagés et matières étrangères		Avoine, Échantillon OC - Brûlés		Avoine, Échantillon OC - Fusanés	Avoine, Échantillon OC . Chauffés	Avoine, Échantillon OC - Dommages

^{*} Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau VII

Avoine, Ouest canadien (OC), suite

				W	Matières étrangères	jères				la partie
Nom de grade	*Orge	*Céréales autres que blé et orge %	Ergot	Excrétions %	*Grosses graines	Sciérotiniose %	Pierres %	*Bi&	*Folle avoine %	dommages et matières etrangères
oc n° 1	92'0	1,0	Aucun	1 morceau dans 1000 g ou moins	0,2	Aucun	0,017	92'0	1,0	2,0
OC n° 2	1,5	2,0	0,025	10,0	6,0	90'0	990'0	1,5	2,0	4,0
OC n° 3	3,0	3,0	0,025	0,02	9'0	90'0	0,15	3,0	3,0	6,0
00 n° 4	8,0	8,0	90'0	0,02	1,0	0,10	0,15	8,0	8,0	8,0
Si les caract de l'avoine n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	Voir Grain mélangé	Voir Grain mélangé	Avoine, Échantillon OC - Ergot	Avoine, Échantillon OC - Excrétions	Avoine, Échantillon OC - Mélange	Avoine, Échantillon OC - Mélange	2,5 % ou moins: Rejeté (grade) Pierres Plus de 2,5 %: Avoine, Échantillon - Récupèrés	Voir <i>Grain</i> mélangé	50 % ou moins: voir <i>Grain mélangé</i> . Plus de 50 %; <i>Avoine</i> fourragère mélangée	Avoine, Échantillon OC - Dommages et matières étrangères

^{*} Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau VII

Avoine, Est canadien (EC)

		Norme de qualité	qualité			Dor	Dommages	
Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	*Condition	Déglumé et nu %	Brûlés %	Fusariés %	*Chauffés	Total %
EC n° 1	51,0 (235)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	Bien mûri, bonne couleur naturelle, doit avoir 97,0 % de grains sains	6,0	Aucun	0,1	Aucun	0,1
EC n° 2	49,0 (225)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, couleur naturelle raisonnablement bonne, doit avoir 96,0 % de grains sains.	8.0	Aucun	2,0	0,1	2,0
EC n° 3	46,0 (210)	Toute variété d'avoine égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûn, couleur passable, doit avoir 94,0 % de grains sains	20,0	Aucun	4,0	1,0	4,0
EC n° 4	43.0 (195)	Toute variété d'avoine	Exclue des grades précédents en raison de grains endommagés, mais doit avoir 86,0 % de grains sains	Aucune limite—l'avoine ayant 95,0 % ou plus de variétés à grains nus aura l'expression à « grains nus » ajoulée au nom de grade	0,25	0'9	3,0	0'9
Si les caract, de l'avoine nº 4 ne sont pas satisfailes, classez	Avoine, Échantillon EC - Poids léger		Avoine, Échantillon, EC - Grains endommagés et matiéres étrangères		Avoine, Échantillon EC - Brûlés	Avoine, Échantillon EC - Fusariés	Avoine, Échantillon EC - Chauffés	Avoine, Échantillon EC - Dommages

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXXVI

Avoine, Est canadien (EC), suite

					Matières étrangères	50,				
Nom de grade	% %	*Céréales autres que blé et orge %	Ergot %	Excrétions %	*Grosses graines	Sclérotiniose %	Pierres %	# 98 %	*Folle avoine	Total, dommages et matières étrangères %
EC nº 1	1,0	0,5	Aucun	1 morceau dans 1000 g ou moins	0,2	Aucun	16	1,0	1,0	3,0
EC n° 2	2,0	4,0	90'0	0,01	6,0	90'0	26	2,0	2,0	4,0
EC nº 3	6,0	0'9	90'0	0,02	0,5	90'0	56	6,0	3.0	6,0
EC n° 4	14,0	14,0	0,10	20'0	1,0	0,10	56	14,0	8,0	14,0
Si les caract de l'avoine EC n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	Voir Grain mélangé	Voir Grain mélangé	Avoine, Échantillon EC - Ergot	Avoine, Échantillon EC - Excrétions	Avoine Échantillon EC - Mélange	Avoine Échantillon EC - Mèlange	2.5 % ou moins: Avoine, Echanillon EC - Pierres. Plus de 2.5 %: Avoine, Echanillon - Récupères	Voir Grain mélangé	50 % ou moins : voir <i>Grain</i> mélangé. Plus de 50 % : <i>Avoine</i> fouragère mélangée	Avoine, Échantillon EC - Dommages et matières étrangères

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXXVI

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles satisfont aux exigences stipulées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation en suivant la procédure « Détermination de la propreté commerciale ».

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré dans le cas d'échantillons représentant l'avoine commercialement propre.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction de 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation d'impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

À l'exportation, l'avoine de l'Ouest est classée en fonction des caractéristques d'exportation. L'avoine provenant d'ailleurs est exportée en fonction des caractéristiques primaires.

exclut la gelée

8,0

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Avoine, Ouest canadien (OC)

Nom de grade	(1) Total, matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5	(2) Petites graines %	(3) Grosses graines passant au tamis à sarrasin n° 5	(4) (1)+(3) Total, matières extractibles %
0C n° 1	0,2	0,1	0,2	0,2
OC n° 2	0,2	0,1	0.2	0,2
OC n°3	0,2	0,1	0,2	0,2
C n° 4	0,2	0,1	0,2	0,2

						Dommage	Dommages et matières étrangères	trangères				
		Dommood			Odeshalas			Matières minérales	inérales			
		Collinag	CD CD		Ceremes							
Nom de grade	Gelée %	Chauffés %	Total %	Orge %	autres que blé ou orge %	Ergot %	graines %	Pierres %	Total %	Sclérotiniose %	% Big	Folle avoine
0C n° 1	1,0	Aucun	2,0	0,75	1,0	Aucun	0,2	0,017	0,033	Aucun	0,75	1,0
0C n° 2	4,0	0,1	4,0	1,5	2,0	0,025	6,0	990'0	990'0	0,025	1,5	2,0
OC n° 3	0'9	9'0	0'9	3,0	3,0	0,025	9'0	0,15	0,25	0,025	3,0	3,0
OC n° 4	Aucune	1,0	8,0, exclut la gelée	0'8	8,0	90'0	1,0	0,15	0,25	0,25	8,0	8,0

Total, dommages et matières étrangères %

2,0 4,0

Les facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointillées

8. Triticale

Détermination de la propreté commerciale	8-3
Détermination du taux d'impuretés	
Définitions	8-4
Impuretés non déclarées	
Procédures normales de nettoyage	8-4
Composition des impuretés	8-5
Nettoyage pour améliorer le grade	8-5
Analyse facultative	8-6
Classement	8-7
Définitions importantes	
Poids net de l'échantillon	
Compte des grains	
Substances dangereuses dans les échantillons	
Portion représentative aux fins de classement	
Facteurs de classement	8-9
Boulettes de terre	
Boulettes de terre molles	8-9
Carie	
Carie, y compris moucheture	
Céréales autres que le blé	
Ergot	
Excrétions	
Grain contaminé	
Grains brûlés	
Grains cassés	
Grains chauffés	
Grains dégermés	
Grains fusariés	
Grains germés	
Grains mouchetés (moucheture)	
Granulés d'engrais	
Matières autres que céréales	
Matières étrangères	
Odeur	
Pierres	
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	8-15
Variétés	8-16

8. Triticale

Facteurs déterminants des grades primaires Triticale, Canada (CAN)	8-17
Exportations	8-19
Commercialement propre	8-19
Non commercialement propre	8-19
Classement	8-19
Facteurs déterminants des grades d'exportation Triticale, Canada (CAN)	8-20 8-20

Détermination de la propreté commerciale du triticale

On ne détermine pas le taux d'impuretés des échantillons de blé qui répondent aux caractéristiques de la propreté commerciale indiquées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation. Tous les échantillons doivent être analysés pour déterminer s'ils sont commercialement propres avant d'évaluer le taux d'impuretés. L'analyse des échantillons qui ne sont **clairement** pas commercialement propres peut se résumer par une évaluation visuelle. Si, par exemple, il n'y a aucun doute qu'un échantillon contient plus de 0,05 % de petites graines sans que l'on ait à faire le tri à la main et à peser les petites graines, le taux d'impuretés est établi conformément à la procédure « *Détermination du taux d'impuretés* ». S'il existe un doute concernant la propreté commerciale de l'échantillon, l'échantillon doit être analysé conformément à la procédure indiquée ci-dessous (les étapes n° 1 à 13) afin que l'on puisse confirmer que l'échantillon n'est pas commercialement propre avant la détermination du taux d'impuretés.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 grammes.
- Passez environ 250 grammes à la fois de l'échantillon au tamis manuel à trous ronds n° 4.5.
- 3. Déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Un mouvement complet représente un déplacement latéral de 10 cm à partir d'une position centrale, un retour à la position centrale, un déplacement latéral de 10 cm dans l'autre sens et un retour à la position centrale.
- 4. Pesez la matière qui est passée au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (2° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du triticale).
- 5. Pesez les petites graines qui sont passées au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les petites graines (1^{re} colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du triticale).

Si le taux de l'un ou l'autre des facteurs établi en suivant les étapes n° 1 à 5 est supérieur aux caractéristiques indiquées dans les colonnes n° 1 ou 2 du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du triticale, l'échantillon est considéré comme n'étant pas commercialement propre. On établit le taux d'impuretés des échantillons non commercialement propres en suivant la procédure « Détermination du taux d'impuretés ».

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la Loi sur les grains du Canada comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- 2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Triticale. Échantillon Canada Grains brûlés.
- · Triticale, Échantillon Grains récupérés,
- Triticale, Échantillon Canada Mélange, dans les cas où toutes les matières extraites sont semblables au mélange,
- · Triticale, Échantillon condamné

Procédures normales de nettoyage

- ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.
- 1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 6
Commande pneumatique	nº 5
Crible	n° 25
Tamis supérieur	à sarrasin nº 6
Tamis du centre	à sarrasin nº 5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

- 2. Divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - · Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - · Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
- 6. Arrêtez le tarare.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
- 8. Examinez les matières passant au tamis à sarrasin n° 5.
 - Si une quantité importante de petits grains de triticale passe au tamis à sarrasin n° 5, vous devez repasser cette portion au tamis manuel à sarrasin n° 5. Remettez tout triticale retenu par le tamis dans l'échantillon nettoyé.
- 9. Triez à la main les gros grains sains de triticale de la portion passant au crible et remettez-les dans l'échantillon nettoyé. Ne prenez pas les grains ayant de longues radicules. Voir Composition des impuretés et Grains germés.
- 10. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- le triticale avec de longues radicules extrait par le crible;
- Dans le cas d'échantillons de triticale qui sont classés Triticale, Échantillon
 Canada Germés, tout grain de triticale avec de longues radicules qui avait été
 extrait par le crible est remis dans l'échantillon et n'est pas considéré comme
 impuretés. (Voir Grains germés.)
- un maximum de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières autres que le triticale extraites par le crible n° 25;
- · les matières extraites par aspiration;
- les matières qui passent au tamis Carter à sarrasin n° 5;
- les matières extraites à la suite d'un Nettoyage pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

- Tamisez l'échantillon à la main en utilisant le tamis approprié. Voir la liste d'équipement au tableau Nettoyage pour améliorer le grade—Triticale.
 - ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade - Triticale

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Grains cassés	Tamis manuel à sarrasin nº 6	Si le poids des grains cassés est au-dessus de la tolérance du grade mais est : • moins de 5 % du poids brut, ajoutez-les aux impuretés; • 5 % ou plus du poids brut, les grains cassés constituent un facteur de classement. Remettez-les dans l'échantillon nettoyé. Voir <i>Grains cassés</i> .
Matières étrangères	Tamis manuel à sarrasin n° 6 ou tamis métallique manuel n° 9 x 9	Les matières étrangères comprennent la saponaire, la folle avoine et l'avoine secondaire.
Pierres	Tamis manuel à sarrasin nº 6	Si le poids du blé extrait comme pourcentage du poids brut de l'échantillon est : • 5,0 % ou moins, considérez comme impuretés; • plus de 5,0 %, voir Pierres ou le tableau pertinent des facteurs déterminants du grade.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du triticale
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - · Le pourcentage des impuretés.

Par exemple, 95,0 % de triticale nº 1 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1 1,0 % d'impuretés

Classement

Définitions importantes

Poids net

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré de l'échantillon comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupconnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Portion représentativeaux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
faible	portion de taille optimum
élevée	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

8. Triticale Classement

Portion représentative du triticale aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Carie et moucheture	100	500	500
Céréales autres que le blé	50	100	100
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains cassés	50	100	100
Grains chauffés	50	100	100
Grains dégermés	10	100	100
Grains fusariés	10	100	100
Grains germés	10	100	100
Matières autres que céréales	100	250	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	500	1000	1000
Sclérotiniose	500	1000	1000
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère. Voir Boulettes de terre molles

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement - si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres:
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum— échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédures

- 1. Retirez à la main les boulettes de terre molles de l'échantillon nettoyé.
- 2. Les boulettes de terre molles qui représentent 10,0 % ou moins de l'échantillon sont considérées comme impuretés.
- 3. Dans les cas où les boulettes de terre molles représentent plus de 10.0 % du poids net, classez Triticale, Échantillon - Mélange.

Carie (SM)

La carie est une décoloration sur le grain. La décoloration peut être d'une couleur brune, noire ou rouge. La décoloration est considérée comme la carie si plus de la moitié du grain est décolorée, ou si la décoloration s'étend dans le sillon. Voir Carie, y compris moucheture.

Carie, v compris moucheture

Dans le triticale, la carie et la moucheture sont considérées ensemble en application d'une tolérance. Voir Moucheture et Carie.

(SMINCLBLKPT) Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g Optimum-500 g Exportation-500 g

Céréales autres que le blé (OCG)

Les céréales autres que le blé dans le triticale sont le seigle, l'orge, l'avoine, le gruau d'avoine et le gruau de folle avoine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g Optimum—100 g Exportation-100 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

8. Triticale Classement

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Procédures

- · Si le nombre de grains ergotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains ergotés est excessif, déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Triticale*, *Échantillon condamné*.

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum— échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de triticale qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum— 100 g Exportation—100 g

Classement 8. Triticale

Procédures

 Dans le cas d'échantillons classés Triticale, Échantillon - Grains cassés, remettez dans l'échantillon nettoyé tout le triticale cassé extrait durant le nettoyage mais retenu par le tamis à trous ronds n° 4,5.

 Aux fins de déclaration des pourcentages et du classement, arrondissez au chiffre inférieur entier le pourcentage en poids de triticale cassé dans l'échantillon nettoyé.

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel. À cause des variations naturelles de la couleur du triticale sain, le triticale chauffé n'est pas facilement détecté. Les grains de triticale chauffés sont rouges ou orange.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

Grains dégermés (DGM)

Les grains dégermés

- sont considérés comme étant germés si l'échantillon contient d'autres grains germés;
- sont considérés comme étant sains si l'échantillon ne contient aucun autre grain germé.

Grains fusariés (FUS DMG)

Les grains de triticale fusariés se caractérisent normalement par des grains minces ou échaudés d'apparence crayeuse. Les grains fusariés ont une croissance fibreuse blanche ou rosâtre qui ne pourrait être vue qu'au moyen d'une loupe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

Procédures à suivre pour les échantillons fortement atteints.

- 1. En utilisant un diviseur de type Boerner, séparez la portion représentative.
- 2. Écartez tous les grains fusariés, y compris tous les grains d'apparence crayeuse.
- 3. Vous pouvez examiner les grains au moyen d'une lentille de grossissement 10 pour confirmer la présence d'une moisissure ou croissance fibreuse blanche ou rosâtre. En déterminant les dommages causés par la fusariose, ne tenez compte que des grains atteints de cette moisissure ou croissance blanche ou rosâtre.

Grains germés (SPTD)

Les grains germés démontrent visiblement des traces d'une germination.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

▲ Important : Les grains ayant de longues radicules qui sont enlevées du crible n° 25 sont soit :

- compris dans les impuretés, selon ce qui est décrit dans Composition des impuretés;
- remis dans l'échantillon et constituent un facteur de classement, dans les échantillons classés Triticale, Échantillon Canada - Grains germés.

Grains mouchetés (moucheture) (BLK PT)

Les grains mouchetés révèlent une décoloration distincte brun foncé ou noire du germe entier et de la région environnante. Ignorez une légère décoloration limitée au germe.

Voir Carie et Carie, y compris moucheture.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse Optimum – échantillon d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure:

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Triticale, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales sont :

- les grains inséparables telles que l'herbe à poux, le sarrasin de Tartaire, le ray-grass et la folle avoine;
- les grains non céréaliers cultivés tels que la graine de lin, le maïs, les pois, le sarrasin et les lentilles qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères dans le triticale comprennent toutes les matières autres que le triticale entier ou cassé qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. Des tolérances distinctes s'appliquent à un bon nombre des matières.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon.
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum— échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors	
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Triticale, Échantillon Canada - Odeur	
une odeur distincte d'échauffement	Triticale, Échantillon Canada - Grains chauffés	
une odeur distincte de brûlé	Triticale, Échantillon Canada - Grains brûlés	

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 500 g Optimum – 1000 g Exportation – 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Triticale, Rejeté (grade de base) — Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance

du grade moindre défini par règlement sont classés Triticale, Échantillon Can - Pierres.

 Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Triticale, Échantillon - Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Triticale, Canada

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,033
Canada nº 2	0,033
Canada nº 3	0,066

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base : Triticale Canada nº 2

Raison pour l'attribution du grade de base : .. Mildiou

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,05 % de pierres	Triticale Canada nº 2, Rejeté – Pierres
1,0 % de pierres	Triticale Canada rf 2 , Rejeté – Pierres
3,0 % de pierres	Triticale, Échantillon – Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Triticale, Canada

Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,033
Canada nº 2	0,033
Canada nº 3	0,066

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,05 %de pierres	Triticale Canada rf 3
1,0 % de pierres	Triticale, Échantillon Canada - Pierres
3,0 % de pierres	Triticale, Échantillon – Récupérés

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Procédures

- Si le nombre de grains sclérotés n'est pas excessif, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids de grains selérotés comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent

présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiceant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Triticale*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR)

Le triticale est classé sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires

Triticale, Canada (CAN)

		*Norme de qualité	alité				Matières étrangères	ıgères		
Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	*Condition	*Céréales autres que bié %	Ergot	Excrétions %	"Matières autres que céréales	Scierotiniose %	Pierres %	"Total
Canada nº 1	(315)	Toute variété de triticale égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommagés	1,0	46	0,01	0,5	46	0,033	2,5
Canada n° 2	62.0 (301)	Toute variété de triticale égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	2,0	96	0,01	1,0	8G	0,033	4,0
Canada n° 3	1	Toute variété de friticale	Odeur raisonnablement agréable, exclu des grades supérieurs en raison du poids léger ou de grains endommagés	0'6	0,1	0,03	2,0	0,1	0.066	7,0
				Voir Grain mélangé	Tritcale, Echantillon Canada - Ergot	Triticale, Echantillon Canada - Excrétions	Triticale, Echanillon Canada - Mélange	Triticale, Echantillon Canada - Mélange	2,5 % ou moins: Rejeté (grade) - Pierres ou Triticale, Echantillon Canada - Pierres Plus de 2,5 % Triticale, Echantillon - Echantillon - Récupérés	Voir Grain mélangé

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexa III, Tableau XXIV
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Triticale, Canada (CAN)

			Dom	Dommages		
Nom de grade	Cassés %	Brûlés %	Fusariés %	Chauffés %	Cariés, y compris mouchetés %	Germés %
Canada nº 1	4,0	Aucun	0,25	0,1	10,0	9'0
Canada nº 2	0'2	Aucun	0,5	0,75	15,0	2,0
Canada n° 3	0'09	Aucun	1,0	5,0	1	10,0
Si les caract du triticale n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	Échantillon - Cassés	Triticale, Échantillon Canada - Brûlés	Triticale, Échantillon Canada - Fusariés	Trificale, Échantillon Canada - Chauffes		Triticale, Échantillon Canada - Germés

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXIV

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles satisfont aux exigences stipulées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation en suivant la procédure « Détermination de la propreté commerciale ».

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré dans le cas d'échantillons représentant le triticale commercialement propre.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, le triticale est classé en fonction des échantillons-types et des caractéristiques des grades d'exportation.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Triticale, Canada (CAN)

	Mati	Matières					Matières étrangères	trangères				Оот	Dommages
	extrac pass au tamis ronds	extractibles passant au tamis à trous ronds n° 4,5	Graine	Graines et folle avoine	oine		Matières	Matières minérales					
Nom de grade	Petites graines	(2) Total	Grosses graines	Folle avoine %	Total %	Céréales autres que le blé %	Pierres %	Total %	Ergot %	Sclérotiniose %	Total, matières étrangères, y compris le blé %	Germés %	Germés Chauffés %
Canada nº 1	90'0	0,1	0,2	0,2	0,3	1,0	0,033	990'0	53	46	2,5	0,5	90'0
Canada n° 2	90'0	1,0	0,4	0,4	9'0	2.0	0,033	0,10	98	8G	4,0	2,0	0,35
Canada nº 3	0,05	0,1	1,0	1,0	1,5	3,0	990'0	0,15	0.10	0,10	2,0	10,0	2,5

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g
 Les facteurs utilisés pour déterminer la proprieté commerciale figurent dans les colonnes pointillées.

9. Grain mélangé

Détermination de la propreté commerciale	9-2
Détermination du taux d'impuretés	9-3
Définitions	
Impuretés non déclarées	
Composition du grain mélangé	
Procédures normales de nettoyage	
Composition des impuretés	
Nettoyage pour améliorer le grade	
Analyse facultative	
Classement	9-6
Définitions importantes	9-6
Poids net de l'échantillon	
Compte des grains	9-6
Substances dangereuses dans les échantillons	9-6
Portion représentative aux fins de classement	
Facteurs de classement	9-8
Boulettes de terre	
Boulettes de terre molles	9-8
Ergot	
Excrétions	9-8
Grain contaminé	9-9
Grains brûlés	9-9
Grains cassés	
Grains chauffés	
Granulés d'engrais	9-9
Grosses graines	
Odeur	9-10
Pierres	
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Facteurs déterminants des grades primaires	9-15
Grain mélangé, Ouest canadien (OC)	9-15
Grain mélangé, Est canadien (EC)	9-16
Exportations	9-17
Commercialement propre	9-17
Non commercialement propre	
Classement	9-17
Facteurs déterminants des grades d'exportation	
Grain mélanné Quest canadien/Est canadien (OC/EC)	0.19

Détermination de la propreté commerciale

On ne détermine pas le taux d'impuretés des échantillons de grain mélangé qui répondent aux caractéristiques de la propreté commerciale indiquées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation. Tous les échantillons doivent être analysés pour déterminer s'ils sont commercialement propres avant d'évaluer le taux d'impuretés. L'analyse des échantillons qui ne sont clairement pas commercialement propres peut se résumer par une évaluation visuelle. Si, par exemple, il n'y a aucun doute qu'un échantillon contient plus de 0,1 % de petites graines sans que l'on ait à faire le tri à la main et à peser les petites graines, le taux d'impuretés est établi conformément à la procédure « Détermination du taux d'impuretés ». S'il existe un doute concernant la propreté commerciale de l'échantillon, l'échantillon doit être analysé conformément à la procédure indiquée ci-dessous (les étapes n° 1 à 5) afin que l'on puisse confirmer que l'échantillon n'est pas commercialement propre avant la détermination du taux d'impuretés.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 grammes.
- Passez environ 250 grammes à la fois de l'échantillon au tamis manuel à trous ronds n° 4.5.
- 3. Déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Un mouvement complet représente un déplacement latéral de 10 cm à partir d'une position centrale, un retour à la position centrale, un déplacement latéral de 10 cm dans l'autre sens et un retour à la position centrale.
- 4. Pesez la matière qui est passée au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 (2° colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du grain mélangé).
- 5. Pesez les petites graines qui sont passées au tamis à trous ronds n° 4,5 et calculez le pourcentage pour déterminer si l'échantillon répond à la caractéristique commercialement propre du grade concernant les petites graines (1[∞] colonne du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du grain mélangé).

Si le taux de l'un ou l'autre des facteurs établi en suivant les étapes nos 1 à 5 est supérieur aux caractéristiques indiquées dans les colonnes nos 1 ou 2 du tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation du grain mélangé, l'échantillon est considéré comme n'étant pas commercialement propre. On établit le taux d'impuretés des échantillons non commercialement propres en suivant la procédure « Détermination du taux d'impuretés ».

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- 2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Grain mélangé, Échantillon OC/EC- Grains brûlés,
- · Grain mélangé, Échantillon Grains récupérés,
- · Grain mélangé, Échantillon Grains condamnés.

Composition du grain mélangé

Le grain mélangé comprend tout mélange de blé, de seigle, d'orge, d'avoine, de triticale, de folle avoine et de gruau d'avoine cultivée ou de folle avoine qui est exclu des autres grades établis en raison de tels mélanges.

▲ Important : Dans les cas où l'échantillon sera classé comme grain mélangé, remettez les impuretés dans l'échantillon nettoyé et commencez les *Procédures normales de nettoyage* décrites dans la présente section.

Procédures normales de nettoyage

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 6	
Commande pneumatique	nº 4 au minimum	
Crible	nº 6	
Tamis supérieur	à sarrasin nº 6	
Tamis du centre	à sarrasin nº 5	
Tamis inférieur	à trous ronds n° 4,5	
Nettoyeur du tamis	arrêt	

- 2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - · Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- 5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
- 6. Arrêtez le tarare.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
- 8. Enlevez le bac d'aspiration.
- 9. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières triées à la main ou extraites par le crible n° 6;
- · les matières légères extraites par aspiration;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- les matières telles que les grosses graines qui sont extraites au tamis à sarrasin n° 5 au-dessus de la tolérance du grade s'appliquant au total des matières étrangères;
- un maximum de 10 % de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettové;
- les matières extraites à la suite d'un Nettoyage pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment.

- 1. Tamisez l'échantillon en utilisant le tamis manuel à sarrasin n° 6.
 - ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
- 2. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade-Grain mélangé

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Grosses graines	Tamis manuel à sarrasin nº 6	Les grosses graines sont les graines qui passent au tamis à sarrasin nº 6. Ajoutez-les aux impuretés.
Pierres	Tamis mauel à sarrasin nº 6	Ajoutez aux impuretés toutes les pierres qui passent au tamis à sarrasin nº 6.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du grain mélangé
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - · Le pourcentage des impuretés.

Par exemple.

95,0 % de grain mélangé OC nº 1

4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1

1,0 % d'impuretés

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
faible	portion de taille optimum
élevée	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative du grain mélangé aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains cassés	50	50	50
Grains chauffés	25	100	100
Grains fusariés	25	100	100
Grosses graines	100	250	échantillon d'analyse
Pierres	500	1000	1000
Sclérotiniose	500	1000	1000

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres:
- · toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum— échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédures

- 1. Retirez à la main les boulettes de terre molles de l'échantillon nettoyé.
- 2. Les boulettes de terre molles qui représentent 10,0 % ou moins de l'échantillon sont considérées comme impuretés.
- 3. Dans les cas où les boulettes de terre molles représentent plus de 10,0 % du poids net, classez *Grain mélangé*, *Échantillon Mélange*.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum— 1000 g Exportation— 1000 g

Procédures

• Déterminez le poids de l'ergot comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Grain Mélangé*, *Échantillon condamné*.

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Grains cassés (BKN)

Les grains cassés sont les morceaux de grain qui sont moins des trois-quarts d'un grain entier.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristique du grain qui s'est détérioré durant l'entreposage ou qui a été endommagé par séchage artificiel, mais pas les grains carbonisés. Les grains chauffés comprennent tous les grains chauffés dans l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Grain mélangé, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note : Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Grosses graines (LSDS)

Les grosses graines sont les graines qui ne passent pas au tamis à trous ronds nº 4,5 et les grains autres que les céréales, tels que les pois, les haricots, le maïs, le lin et le sarrasin cultivé. Les grosses graines qui restent dans l'échantillon sont comprises dans le total des matières étrangères.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum— 250 g

Exportation—échantillon d'analyse

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant alors	Le grade est alors
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Odeur
une odeur distincte d'échauffement	Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Grains chauffés
une odeur distincte de brûlé	Grain mélangé, Échantillon OC/EC - Grains brûlés

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 500 g Optimum – 1000 g

Exportation - 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.

Nota: Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade*.

- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Grain mélangé, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Grain mélangé, Échantillon Est canadien/Can – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Grain mélangé, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Grain mélangé, Ouest canadien (OC)

*Nom de grade	Pierres
Grain mélangé OC, Blé	5G
Grain mélangé OC, Seigle	5G
Grain mélangé OC, Orge	5G
Grain mélangé OC, Avoine	5G
Grain mélangé OC, Triticale	5G
Grain mélangé OC	5G

- Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base : Grain mélangé OC, Blé

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
10G de pierres	Grain mélangé OC, Blé, Rejeté – Pierres
1,0 % de pierres	Grain mélangé OC, Blé, Rejeté – Pierres
3,0 % de pierres	Grain mélangé, Échantillon – Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Grain mélangé, Est canadien

*Nom de grade	Pierres
Grain mélangé EC, Blé	5G
Grain mélangé EC, Seigle	5G
Grain mélangé EC, Orge	5G
Grain mélangé EC, Avoine	5G
Grain mélangé EC, Triticale	5G
Grain mélangé EC	5G

- * Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
10G de pierres	Grain mélangé EC, Blé, Rejeté – Pierres
1,0 % de pierres	Grain mélangé EC, Blé, Rejeté – Pierres
3,0 % de pierres	Grain mélangé, Échantillon – Récupérés

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

9. Grain mélangé Classement

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum— échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Grain mélangé*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Facteurs déterminants des grades primaires

Grain mélangé, Ouest canadien (OC)

*Nom de grade	*Composition
Grain mélangé, blé OC	Mélanges de céréales et de folle avoine, blé prédominant
Grain mélangé, seigle OC	Grain mélangé, seigle OC Mélanges de céréales et de folle avoine, seigle prédominant
Grain mélangé, orge OC	Mélanges de céréales et de folle avoine, orge prédominante
Grain mélangé, avoine OC	Grain mélangé, avoine OC Mélanges de céréales et de folle avoine, avoine prédominante
Grain mélangé, triticale OC	Grain mélangé, triticale OC Mélanges de céréales et de folle avoine, triticale prédominant
Grain mélangé, OC	Mélanges de céréales et de folle avoine, aucun grain particulier prédominant

		Dommages				Matières étrangères	angères	
*Nom de grade	Cassés %	Chauffes %	Brûlés %	Ergot %	Excrétions %	Sciérotiniose %	Pierres	*Total
Grain mélangé, blé OC	20,0	10,0	9'0	0,10	0,02	0,25	56	2,0
Grain mélangé, seigle OC	20,0	10,0	9'0	0,10	0,02	0,25	56	2,0
Grain mélangé, orge OC	20,0	10,0	0,5	0,10	20'0	0,25	56	2,0
Grain mélangé, avoine OC	20,0	10,0	0,5	0,10	20'0	0.25	56	2.0
Grain mélangé, triticale OC	20,0	10,0	9'0	0,10	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, OC	20,0	10,0	9'0	0,10	0,02	0,25	99	2,0
Si les caract du grain mélangé ne sont pas satisfaites, classez	50% ou moins Grain vendu sur échantillon Plus de 50% Échantillon - Cassés	Grain mélangé. Échantillon OC - Chauffés	Grain mélangé. Échantillon OC - Brûlés	Grain mélangé, Échantillon OC - Ergor	Grain mélangé, Échantillon OC - Excrétions	Grain mélangé, Échangillon OC - Mélange	2.5 % ou moins : Grain mélangé, Grain mélangé, Rejeté (grade) Perres. Echantillon OC Plus de 2.5 % : Grain mélangé, Mélange Echantillon - Récupérés.	Grain mélangé, Échantillon OC Mélange

Défini dans le *Règlement sui les grains du Canada*. Annexe III, Tableau XI.1
 Tous les grades doivent avoir monnt de 50.0 % en poids de folle avoine.
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grain mélangé, Est canadien (EC)

"Nom de grade	Composition
Grain mélangé, blé EC	Mélanges de céréales et de folle avoine, blé prédominant
Grain mélangé, seigle EC	Mélanges de cáréales et de folle avoine, seigle prédominant
Grain mélangé, orge EC	Mélanges de cáréales et de folle avoirre, orge prédominante
Grain mélangé, avoine EC	Mélanges de céréales et de folle avoine, avoine prédominante
Grain mélangé, triticale EC	Grain mélangé, triticale EC Mélanges de céréales et de folle avoine, triticale prédominant
Grain mélangé, EC	Mélanges de céréales et de folle avoine, aucun grain particulier prédominant

	Dommages				2	Matières étrangères		
*Nom de grade	Cassés %	Brülés %	Chauffés %	Ergot %	Excrétions %	Sclérotiniose %	Plerres	"Total
Grain mélangé, blé EC	20,0	9'0	10,0	0,25	0,02	0,25	56	2,0
Grain mélangé, seigle EC	20,0	9'0	10.0	0,25	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, orge EC	20,0	9'0	0,01	0,25	0,02	0,25	56	2,0
Grain mélangé, avoine EC	20,0	9'0	0,01	0,25	0,02	0,25	5G	2,0
Grain mélangé, triticale EC	20,0	9'0	10,0	0,25	0,02	0,25	56	2,0
Grain mélangé, EC	20.0	9'0	10,0	0.25	0,02	0,25	96	2,0
Si les caract du grain mélangé EC ne sont pas satisfailes, classez	50% ou moins <i>Grain</i> vendu sur échantillon Plus de 50% <i>Échantillon</i> EC - Cassés	Grain mélangé, Échantillon EC - Brûlés	Grain melange, Echantillon EC - Chauffes	Grain mélangé, Échantillon EC - Ergot	Grain mélangé, Échantillon EC - Excrétions	Grain melange, Echantillon EC - Melange	2.5% ou moins : Grain mélangé, Echantillon ECPierres. Plus de 2.5% : Grain mélangé, Echantillon - Grains récupères.	Grain mélangé, Échantillon EC - Mélange

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XI.1
 Tous les grades doivent avoir moins de 50,0 % en poids de folle avoine.
 G Nombre de morosaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres. Les impuretés ne sont pas déclarées dans le cas d'expéditions commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles satisfont aux exigences stipulées dans le tableau des facteurs déterminant les grades d'exportation en suivant la procédure « Détermination de la propreté commerciale ».

Aucun taux d'impuretés n'est déclaré dans le cas d'échantillons représentant le grain mélangé commercialement propre.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, le grain mélangé est classé en fonction des caractéristiques des grades d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques et procédures des grades primaires. La composition des échantillons est inscrite sur tous les documents et confirmée au verso des certificats.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Grain mélangé, Ouest canadien/Est canadien (OC/EC)

Matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 C2) Ergot Sclérotiniose % % % % % % % % % % % % % % % % % % %			Mati	ères étrangères autre	Matières étrangères autres que les céréales et la folle avoine	e avoine		
(1) (2) Ergot % Sclérotiniose Pierres % % % % % bié OC/EC 0,1 0,2 0,10 0,25 5G seigle OC/EC 0,1 0,2 0,10 0,25 5G avoire OC/EC 0,1 0,2 0,10 0,25 5G avoire OC/EC 0,1 0,2 0,10 0,25 5G rititicale OC/EC 0,1 0,2 0,10 0,25 5G porter 0,1 0,2 0,10 0,25 5G			tamis à trous ,5					
0,1 0,2 0,10 0,25 5G	Nom de grade	(1) Petites graines %	(2) Total %	Ergot	Sclérotiniose %	Pierres %	Total %	Chauffés %
0,1 0,2 0,10 0,25 5G	Grain mélangé, blé OC/EC	0,1	0,2	0,10	0,25	56	2,0	10,01
0,1 0,2 0,10 0,25 5G	Grain mélangé, seigle OC/EC	0,1	0,2	0,10	0,25	5G	2,0	10,01
0,1 0,2 0,10 0,25 5G 5G 5G 0,10 0,25 5G	Grain mélangé, orge OC/EC	0,1	0.2	0,10	0,25	56	2,0	10,01
0,1 0,2 0,10 0,25 5G 5G 5G 5G	Grain mélangé, avoine OC/EC	0,1	0,2	0,10	0,25	56	2,0	10,01
01 02 010 025 5G	Grain mélangé, triticale OC/EC	0,1	0,2	0,10	0,25	56	2.0	0,01
21/2	Grain mélangé, OC/EC	0,1	0,2	0,10	0,25	56	2,0	10,0

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g Les facteurs utilisés pour déterminer la propreté commerciale figurent dans les colonnes pointillées.

10. Canola et colza

Classes et variétés	10-3
Canola	10-3
Colza	10-3
Détermination du taux d'impuretés	10-4
Définitions	10-4
Impuretés non déclarées	10-4
Procédures normales de nettoyage	10-4
Composition des impuretés	10-6
Nettoyage pour améliorer le grade	10-6
Nettoyage du grade d'échantillon de canola	10-7
Analyse facultative	
Classement	10-9
Définitions importantes	10-9
Poids net de l'échantillon	10-9
Substances dangereuses dans les échantillons	10-9
Écrasement	10-9
Portion représentative aux fins de classement	10-10
Facteurs de classement	10-11
Boulettes de terre	10-11
Boulettes de terre molles	10-11
Couleur	10-11
Dommages	10-12
Ergot	10-12
Excrétions	10-12
Excrétions d'insectes	10-13
Givre blanc	10-13
Grain contaminé	10-13
Graines brûlées	10-13
Graines cassées	10-14
Graines chauffées	10-14
Graines nettement vertes	10-14
Graines vertes	10-14
Granulés d'engrais	10-14
Matières étrangères	10-15
Mélange apparent	10-15
Mélange non apparent	10-15
Odeur	10-16
Pierres	10-16
Rouille blanche	10-18
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	10-18
Facteurs déterminants des grades primaires	10-20
Canola, Canada (CAN)	
Colza, Canada (CAN)	10-21

10. Canola et colza

Exportations	10-22
Commercialement propre	10-22
Non commercialement propre	10-22
Détermination du taux d'impuretés	10-23
Composition des impuretés	10-23
Classement	10-23
Facteurs déterminants des grades d'exportation	
Canola et colza, Canada (CAN)	10-24

Classes et variétés

Le canola et le colza sont des classes de la même famille botanique.

Le présent chapitre décrit les procédures de détermination du taux d'impuretés s'appliquant au canola et au colza. Le canola figure dans les exemples de noms de grades. Si un échantillon de colza est soumis aux fins d'inspection, remplacez canola avec colza

▲ Important : Assurez-vous d'utiliser le code approprié du grain. Les codes s'appliquant au canola et au colza sont différents.

Canola

Le terme canola s'applique aux variétés qui satisfont aux normes de canola par rapport aux faibles teneurs en acide érucique et glucosinolates. La production des variétés de canola est largement répandue.

Colza

La production des variétés de colza se fait en petites quantités, normalement aux termes d'un contrat. Les expéditions et les échantillons soumis de colza doivent être bien identifiés comme colza

▲ Important: Le canola et le colza pourraient être impossibles à distinguer à l'œil nu. L'utilisation finale de ces grains est toutefois très différente. Si vous n'êtes pas sûr s'il s'agit d'un échantillon de canola ou de colza, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- Suivez les procédures de Nettoyage pour améliorer le grade. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Canola, Échantillon Canada Grains brûlés,
- · Canola, Échantillon Grains récupérés,
- · Canola, Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n°3
Commande pneumatique	nº 5
Crible	nº 000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

Tamis à trous ronds	Tamis à fentes
nº 5	nº ,028
nº 5,5	nº ,032
nº 6	nº ,035
nº 6,5	nº ,038
nº 7	nº ,040
n° 7,5	

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - · Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 4. Pour le tamisage manuel, utilisez environ 250 g.

▲ Important :

- Assurez-vous de choisir le tamis de bonne taille pour commencer le processus.
- Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.
- Utilisez le tamis à trous ronds qui va extraire la quantité maximum de grosses matières tout en assurant la perte minimum de canola. Emboîtez le tamis à trous ronds au tamis à fentes.
- Utilisez le tamis à fentes qui ramènera le mélange des matières inséparables évidentes à l'intérieur de la tolérance du grade tout en assurant la perte minimum de graines de canola raisonnablement saines.
- Combinez les portions de 250 g séparées et nettoyées.
- 6. Mettez le tarare Carter en marche.
- Passez l'échantillon d'analyse entière au tarare Carter pour faire l'aspiration seulement.
- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez l'échantillon pour obtenir une portion d'au moins 10 g.
- Analysez la portion de 10 g pour déterminer le pourcentage en poids des matières étrangères inséparables.
- 10. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- · les matières retenues par le tamis à trous ronds;
- · les matières qui passent au tamis à fentes:
- · les matières extraites par aspiration:
- les matières qui passent au-dessus du crible nº .000;
- les matières inséparables, jusqu'aux tolérances de grade établies, triées à la main de l'échantillon nettoyé:
 - Dans le Canola, Rejeté (grade) Pierres, les impuretés comprennent les matières inséparables triées à la main de l'échantillon nettoyé, jusqu'à la tolérance du grade de l'échantillon.
 - Dans les grades d'échantillon, les matières inséparables ne sont pas comprises dans les impuretés. Lorsque le poids du mélange inséparable dépasse 2,0 % du poids net, le mélange constitue une deuxième raison d'attribuer le grade d'échantillon. Ce fait est inscrit dans l'espace réservéaux Remarques.
- · les boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites à la suite d'un Nettovage pour améliorer le grade.

Échantillons primaires, commercialement propres

Il est possible de déduire jusqu'à 0,5 % du poids brut des impuretés dans le cas d'échantillons primaires commercialement propres pour les graines de canola ou de colza cassées et raisonnablement saines. Voir *Exportations* pour connaître la définition de l'expression commercialement propre.

Échantillons primaires, non commercialement propres

Dans le cas d'échantillons primaires non commercialement propes, aucune tolérance ne s'applique aux graines de canola ou colza cassées et raisonnablement saines. Toutes les matières extraites par le tamis à fentes sont considérées comme des impuretés.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

- 1. À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extaire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir le tableau *Nettoyage pour ameliorer le grade-Canola pour la liste d'équipement*.
- 2. Tamisez l'échantillon à la main ou passez-le au tarare Carter, selon les matières.
 - ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.
- 3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettovage pour améliorer le grade-Canola

Matières à extraires	Équipement Tarare Carter, en réglant la commande pneumatique à la position nº 7, ou tamis approuvés	Les graines de mauvaises herbes sont ajoutées aux impuretés. Vous ne pouvez extraire plus de 5,0 % de graines saines de canola pour chaque amélioration de grade effectuée.	
Graines de mauvaises herbes			
Graines endommagées Tarare Carter, en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, ou tamis approuvés		Les graines de mauvaises herbes sont ajoutées aux impuretés. Vous ne pouvez extraire plus de 5,0 % de graines saines de canola pour chaque amélioration de grade effectuée.	

Nettoyage du grade d'échantillon de canola

Dans le cas du canola qui ne répond qu'aux normes du grade *Échantillon Canada* - *Mélange*, à la suite d'un nettoyage pour améliorer le grade, on détermine les impuretés en n'utilisant que le tamis à trous ronds approprié au mélange, le tarare Carter avec commande pneumatique réglée à la position n° 5, et le tamis à fentes n° ,035.

Dans le cas du canola qui ne répond qu'aux normes du grade Échantillon Canada - Graines endommagées, à la suite d'un nettoyage pour améliorer le grade, vous déterminez les impuretés en utilisant les tamis à trous ronds et le tamis à fentes appropriés et le tarare Carter avec commande pneumatique réglée à la position n° 5. Utilisez le tamis à fentes qui convient à l'extraction de matières composées surtout de graines de mauvaises herbes et de petits grains cassés. Tenez également compte de la tolérance maximum pour le mélange inséparable dans ces échantillons.

▲ Important : L'inspecteur en chef des grains doit approuver tout écart des réglages mentionnés ci-haut

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du blé
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - · Le pourcentage des impuretés.

Par exemple, 95,0 % de canola Canada nº 1; 4,0 % d'orge OC nº 1; 1,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Écrasement

L'écrasement est l'action de passer le rouleau une fois sur une baguette de 100 graines recouverte d'un ruban masque, tout en exerçant une ferme pression.

10. Canola et colza Classement

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
faible	portion de taille optimum
élevée	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative aux fins de classement du canola et du colza, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Excrétions d'insectes	100	500	500
Givre blanc	5	25	25
Graines brûlées	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées	10	10	10
Graines nettement vertes	5	10	10
Mélange apparent	10	25	25
Mélange non apparent	1	5	5
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Rouille blanche	10	25	25
Sclérotiniose	100	500	500

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles

Boulettes de terre molles (SEP)

Les houlettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement—si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres.
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédures

- Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- Les boulettes de terre molles sont extraites comme impuretés.
 Voir Composition des impuretés.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte

- de l'importance et de l'intensité de la décoloration de la graine, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- de l'importance du givre blanc (les graines entièrement couvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées)
- des graines écrasées, qui sont vert pâle ou légèrement immatures, car elles ne sont pas considérées comme étant nettement vertes.

Note: Les graines entières peuvent être de couleur verte en raison de la minceur du tégument de certaines variétés de canola. La couleur verte des graines de ces variétés n'est un indice du taux élevé de chlorophylle et ces graines ne sont donc pas considérées nettement vertes ou ne font pas l'objet d'une évaluation de la couleur. Seules les graines qui sont nettement vertes lorsqu'elles sont écrasées sont considérées nettement vertes.

▲ Important: Dans les instances où la couleur est le facteur déterminant du grade, servez-vous de la description figurant sous Condition dans le tableau des Facteurs déterminants des grades primaires pour attribuer le grade.

10. Canola et colza Classement

Dommages (DMG)

Dans le canola, les dommages comprennent les graines qui sont :

- · nettement échaudées ou ratatinées:
- · fortement décolorées par la moisissure:
- entièrement et intensément recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-5 g

Optimum—10 g

Exportation-10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum-5

Optimum-10

Exportation—10

Procédures

- Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
- 2. Déterminez le pourcentage en poids.
- Écrasez le nombre approprié de baguettes de la portion qui reste. L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.
- Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez le pourcentage aux autres pourcentages pour déterminer le *Total des* dommages.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum—500 g

Exportation-500 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Une tolérance distincte s'applique aux excrétions d'insectes détectées dans le canola.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse Classement 10. Canola et colza

Excrétions d'insectes (I EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum—500 g

Exportation-500 g

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur adhéré à la gousse. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument:

- · sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- · On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir Couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-5g

Optimum—25 g

Exportation—25 g

Procédure

Voir Dommages.

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Canola*, *Échantillon condamné*.

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-500 g

Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédure

Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés Canola, Échantillon Canada—Grains brûlées

Graines cassées (BKN)

Toute graine de canola cassée qui reste dans l'échantillon après le nettoyage et est autrement saine est considérée comme étant saine.

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement chauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines chauffées dégagent une odeur d'échauffement

Les graines écrasées peuvent être :

- · noires—fortement brûlées en entreposage:
- d'un brun foncé, couleur du chocolat—nettement chauffées:
- d'un brun roux pâle—légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant chauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines chauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse Minimum—10 Optimum—10 Exportation—10

Procédures

- 1. Examinez 5 écrasements pour détecter toute évidence d'échauffement.
- Si vous ne détectez aucune graine chauffée, examinez les écrasements pour détecter tout autre dommage. Voir Dommages.
- 3. Si vous détectez au moins 1 graine chauffée, faites 5 autres écrasements et évaluez ces graines pour déterminer la présence de graines chauffées.

Voir Dommages.

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédures

Voir Dommages.

Graines vertes

Voir Graines nettement vertes.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Classement 10. Canola et colza

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon Optimum – échantillon d'analyse d'analyse d'analyse d'analyse

Procédure :

 Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.

 Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.

 Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Canola, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières étrangères (FM)

Dans le canola, les matières étrangères se rapportent à toutes les matières qui ne sont pas du canola, telles que les pierres, les graines ergotées ou sclérotées, les mélanges apparents et non apparents.

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents se rapportent aux graines qui restent dans l'échantillon après le nettoyage et qui se distinguent facilement du canola sans avoir recours à un appareil de grossissement, y compris

- les graines cultivées telles que la graine de lin, la graine de moutarde blanche, les grains entiers, échaudés ou cassés des autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire, le gaillet grateron, la renouée persicaire, la neslie paniculée et l'amarante réfléchie.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g Optimum—25 g Exportation—25 g

Mélange non apparent (INC ADMX)

Les mélanges non apparents se rapportent aux graines de moutarde sauvage, de moutarde chinoise cultivée et de moutarde brune cultivée qui ne se distinguent pas facilement du canola.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—1 g Optimum—5 g Exportation—5 g

Procédures

Pour déterminer le pourcentage en poids de mélanges non apparents, analysez l'échantillon à l'aide d'un microscope.

10. Canola et colza Classement

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon d'analyse d'analyse Exportation— échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffernent ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Canola, Échantillon Canada - Odeur
une odeur distincte d'échauffement	Canola, Échantillon Canada - Graines chauffées
une odeur distincte de brûlé	Canola, Échantillon Canada - Graines brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 500 g Optimum – 1000 g Exportation – 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Canola, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Canola, Échantillon Est canadien – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Canola, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Canola, Canada (CAN)

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,05
Canada nº 3	0,05

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	Canola, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
3,0 % de pierres	Canola, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Canola, Canada (CAN)

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,05
Canada nº 3	0,05

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada	
0,08 % de pierres	Canola, Échantillon Canada – Pierres	
3,0 % de pierres	Canola, Échantillon – Récupérés	

Rouille blanche

La rouille blanche est une maladie fongique du canola. Les organes floraux de la plante sont atteints, prenant l'apparence de comes déformées qui sont souvent couvertes de spores poudreuses blanches ou grises. Aux fins du classement, es organes atteints par la rouille blanche sont considérés comme étant des Mélanges apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-10g

Optimum-25 g

Exportation—25 g

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum-500 g

Exportation—500 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— échantillon Optimum— échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Canola, IP, Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Facteurs déterminants des grades primaires

Canola, Canada (CAN)

	ž	Norme de qualité	186
Nom de grade	"Variété	Condition	Graine commercialement pure
Canada n° 1	Toute variété de canola égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûrie, odeur agrêable, bonne couleur naturelle	Au plus 1,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés
Canada n° 2	Toute variété de canola égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûrie, de odeur agréable, couleur naturelle raisonnablement bonne	Au plus 1,5 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés
Canada n° 3	Toute vanèté de canola	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur nettement sure, rance ou de moisi, ni d'odeur qui révèle une forte détérioration	Au plus 2,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés
Si les carac, du canola nº 3 ne sont pas satisfaites, classez			Canola, Échantillon Canada - Melange

		Dommages					Matières étrangères	ingères	Till and	
Nom de grade	*Nettement vertes %	*Chauffées	Total %	Ergot	Excrétions %		Excrétions d'insectes Sclérotiniose %	Pierres %	Mélange apparent %	Mélange non apparent
Canada nº 1	2,0	1,0	3,0	90'0	0,02	0,1	0,05	90'0	1,0	5,0
Canada nº 2	6,0	9'0	10,0	90'0	0.02	0,2	0,10	0,05	1,5	5,0
Canada n° 3	20,0	2.0	20,0	90'0	0,02	0,3	0,15	0.05	2,0	5,0
Si les carac, du canola nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	Canola, Canola Echantillon Echantillon Canada Canada Chauffees	Canola, Echantillon Canada - Chauffées	Canola, Échantillon Canada - Endommagées	Canola, Échantillon Canada - Ergot	Canola, Échantillon Canada - Excrétions	Canola, Échantillon Canada - Excrétions	Canola, Échantilon Canada - Mélange	2.5 % ou moins : Canola, Rejeté (grade) - Pierres ou Canola, Echanillon Canada - Pierres Plus de 2.5 % : Canola, Échantillon - Récupérées	Canola, Échantillon Canada - Mélange	50,0 % ou moins: Canola, Échantillon Canada - Mélange Plus de 50,0 %. Refus de criblage

Défini dans le Règlement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XVI

Colza, Canada (CAN)

	2	Norme de qualité	
Nom de grade	"Variété	*Condition	"Norme de propreté Graine commercialement pure
Canada nº 1	Toute variété de colza égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûrie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	Au plus 1,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés
Canada n° 2	Toute variété de colza égale aux variétés de référence acceptables	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur naturelle raisonnablement bonne	Au plus 1,5 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés
Canada n° 3	Toute variété de colza	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur nettement sure, rance ou de moisi, ni une odeur qui révêle une forte détenoration.	Au plus 2,0 % d'autres graines apparentes et qui ne sont pas facilement séparées du canola, à être évaluées comme impuretés
Si les carac, du colza nº 3 ne sont pas			Colza, Échantillon Canada - Mélange

		Dommages					Matières étrangères	gères		
Nom de grade	*Nettement vertes	*Chauffées	"Total	Ergot	Excrétions %	Excrétions d'insectes %	Sciérotiniose %	Pierres %	Mélange apparent %	Mélange non apparent %
Canada nº 1	2,0	0,1	3,0	90'0	0,02	0,1	90'0	0,05	1,0	2,0
Canada n° 2	6,0	0,5	10,0	90'0	0,02	0,2	0,10	90'0	1,5	5,0
Canada n° 3	20.0	20	20,0	90'0	0,02	6,0	0,15	0,05	2,0	5,0
Si les carac, du colza nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	Colza, Colza, Échantillon Échantilon Canada - Canada - Endommagées Chauffées	Colza, Échantillon Canada - Chauffées	Colza, Colza, Echantilon Echantilon Canada - Canada - Chauffèes Endommagées	Colza, Échantillon Canada - Ergot	Colza, Échantillon Canada - Excrétions	Colza, Échantillon Canada - Excrétions	Colza, Échantillon Canada - Mélange	2.5% ou moins: Colza Rejeté (grade) - Pierres ou Colza, Échanillion Canada - Pierres Plus de 2,5% Colza, Échantillon - Récupérées	Colza, Échantillon Canada - Mélange	50,0 % ou moins Colza, Échantillon Canada - Mélange Plus de 50,0 % Refus de criblage

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XVI

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations considérées comme étant commercialement propres pourraient contenir des matières telles qu'elles sont définies dans le tableau ci-dessous.

Définition de la propreté commerciale, canola

	Matières retenues par le tamis à tro y compris les céréales second (%)		
Nom de grade	Matières fourragères grossières telles que la folle avoine, les gousses et les jointures	Total	Total, taux net d'impuretés (%)
Canada nº 1	0,2 0,5		2,5
Canada nº 2	0,2	0,5	2,5
Canada nº 3	0,2	0,5	2,5

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des exportations commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant des exportations chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

On permet une déduction pour le canola cassé ou raisonnablement sain trié à la main des matières et extrait comme impuretés :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,50 %;
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %.

On applique ces déductions pour déterminer le total du taux net d'impuretés pour les expéditions commercialement propres.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est inscrit au 0,1 % près. Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, on applique une déduction directe de 0,2 % pour établir le taux net d'impuretés.

Détermination du taux d'impuretés

Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 3	
Commande pneumatique	nº 5	
Crible	nº ,000	
Tamis supérieur	plateau vide	
Tamis du centre	aucun	
Tamis inférieur	aucun	
Nettoyeur du tamis	arrêt	

Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

Tamis à trous ronds	Tamis à fentes
nº 5	nº ,028
nº 5,5	nº ,032
nº 6	
nº 6,5	
nº 7	
nº 7,5	

Composition des impuretés

Dans le cas des grades de canola destiné à l'exportation, les impuretés sont composées de :

- matières autres que le canola qui passent au-dessus du crible nº ,000 ou qui sont retenues par le tamis à trous ronds;
- matières qui passent au tamis à fentes n°,028 ou n°,032, moins la tolérance applicable de canola cassé ou raisonnablement sain;
- matières extraites par le bac d'aspiration;
- · Mélanges apparents triés à la main de l'échantillon nettoyé.

Classement

À l'exportation, le canola est classé en fonction des caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Canola et colza, Canada (CAN)

	Total		Dommages			W	Matières étrangères	Ø		
Nom de grade	matières extractibles %	Nettement vertes %	Chauffées %	Total %	Ergot %	Excrétions d'insectes %	Sclérotiniose %	Pierres %	Mélange apparent %	Mélange non apparent %
Canada nº 1	2,5	2,0	0,1	3,0	90'0	0,1	90'0	0,05	1,0	9,0
Canada n° 2	2,5	6,0	0,5	10.0	90'0	0,2	0,10	90'0	1,5	5,0
Canada n° 3	2,5	20,0	2,0	20,0	90'0	6'0	0,15	90'0	2,0	2,0

11. Graine de lin et solin

Classes et variétés	11-3
Lin	11-3
Solin	11-3
Détermination du taux d'impuretés	11-4
Définitions	11-4
Impuretés non déclarées	11-4
Procédures normales de nettoyage	11-4
Composition des impuretés	11-5
Nettoyage pour améliorer le grade	11-6
Analyse facultative	11-7
Classement	11-8
Définitions importantes	11-8
Poids net de l'échantillon	11-8
Substances dangereuses dans les échantillons	11-8
Portion représentative aux fins de classement	11-8
Facteurs de classement	11-9
Autres classes de lin	11-9
Autres oléagineux	11-9
Boulettes de terre	11-9
Boulettes de terre molles	
Dommages	
Ergot	
Excrétions	
Grain contaminé	
Graines brûlées	
Graines cassées.	
	11-11
	11-11
Granulés d'engrais	
Odeur	
	11-12
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	11-15
Semence traitee et autres produits chimiques	11-15
Facteurs déterminants des grades primaires11-16	
Graine de lin, Ouest/Est canadien (OC/EC)	
Solin, Ouest canadien (OC)	
Exportations	11-18
Commercialement propre	11-18
Non commercialement propre	11-18
Détermination des impuretés	11-18
Composition des impuretés	11-19
Classement	11-19

11. Graine de lin et solin

Facteurs déterminants des grades d'exportation	11-20
Graine de lin, Ouest/Est canadien (OC/EC)	11-20
Solin, Ouest canadien (OC)	11-20

Classes et variétés

Le lin et le solin sont des classes appartenant à la même famille botanique.

La présente section décrit les impuretés et les procédures de classement s'appliquant au lin et au solin. Le lin a été utilisé dans les exemples des noms de grade et tout au long de la section. Toutes les procédures et tous les facteurs de classement s'appliquent toutefois au solin également.

▲ Important : Assurez-vous d'utiliser le bon code de grain. Les codes s'appliquant au lin et au solin sont différents.

Lin

Le lin se rapporte aux variétés qui ont des téguments bruns. Le lin doré a un tégument jaune.

Solin

Le solin se rapporte aux variétés qui ont des téguments jaunes et qui satisfont aux normes établies pour le solin par rapport à la teneur faible en acide linolénique, c'est-à-dire de moins de 5 %.

▲ Important: Le lin et solin dorés pourraient être impossibles à distinguer à l'oeil nu. Toutefois, leurs utilisations finales sont très différentes et il faut bien identifier les échantillons. Si vous n'êtes pas sûr s'il s'agit d'un échantillon de lin ou de solin, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- 2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être fait à n'importe quel moment suivant la fin du nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Lin, Échantillon OC/EC Graines brûlées,
- Solin, Échantillon OC Graines brûlées.
- · Lin, Échantillon OC/EC Graines récupérées,
- Lin/Solin. Échantillon Graines condamnées.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 4
Commande pneumatique	nº 3
Crible	nº ,000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

 Vous aurez également besoin du tamis à trous ronds n° 4,5 et d'un tamis métallique, selon la taille du lin ou du solin et de la nature des matières à extraire.

Tamis à trous ronds	Tamis métalliques
nº 4,5	n° 4 x 14
	nº 3 x 16

- 3. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - · Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 4. Pour le tamisage manuel, utilisez environ 250 g.
 - 1. Emboîtez le tamis métallique au tamis à trous ronds n° 4,5.
 - Secouez chaque portion de l'échantillon jusqu'à ce que tout le lin passe au tamis métallique.
 - 3. Triez à la main les grappes de graines et retournez-les à l'échantillon nettoyé.
 - 4. Enlevez le tamis métallique.
 - Secouez l'échantillon jusqu'à ce que les matières ne passent plus au tamis à trous ronds nº 4,5.
- Combinez les portions de 250 g séparées.
- 6. Mettez le tarare Carter en marche.
- 7. Versez l'échantillon d'analyse intégral dans la trémie.
- 8. Dès que l'échantillon est passé au tarare Carter, arrêtez l'appareil.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
- 10. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez un échantillon d'au moins 20 g de l'échantillon d'analyse propre.
- 11. En utilisant la portion de 20 g, déterminez le pourcentage en poids des matières inséparables étrangères.
- 12. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières retenues par le tamis métallique, sauf les grappes de lin et les graines de lin entières qui sont remises dans l'échantillon;
- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- · les matières extraites par aspiration;
- les matières qui passent au crible n° 000;
- les boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;

- les matières inséparables jusqu'aux tolérances de grade établies triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites par Nettoyage pour améliorer le grade.

Échantillons primaires, commercialement propres

On peut déduire jusqu'à 0,5 % du poids brut des impuretés pour les graines de lin ou de solin cassées et raisonnablement saines. Pour lire la définition de commercialement propre, voir *Exportations*.

Échantillons primaires, non commercialement propres

Dans les échantillons primaires non commercialement propres, aucune tolérance ne s'applique aux graines de lin ou solin cassées et raisonnablement saines.

Grades d'échantillon

Dans les grades d'échantillon, le mélange inséparable n'est pas ajouté aux impuretés. Dans les cas où le mélange inséparable dépasse l'échantillon en poids de 2,0 %, le mélange devient la raison d'attribuer le grade d'échantillon et est consigné dans l'espace réservé aux Remarques.

Rejeté en raison de pierres

Dans les échantillons qui sont attribués le grade *Rejeté* (grade de base) - *Pierres*, les impuretés comprennent le mélange inséparable trié à la main de l'échantillon nettoyé, jusqu'à la tolérance du grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

- Après le nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez votre équipement en fonction des matières que vous voulez extraire. Voir la liste d'équipement au tableau Nettoyage pour améliorer le grade—Lin ou solin.
- Passez les matières au tarare Carter ou tamisez-les à la main, selon les matières en question.
 - ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.
- 3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade-Lin ou solin

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Matières inséparables	Tamis à trous ronds n° 5	Les matières passant au tamis sont comprises dans les impuretés.
		On ne peut extraire plus de 5,0 % de lin ou solin sain pour chaque amélioration de grade obtenue.
Matières légères	Tarare Carter, en réglant la commande d'alimentation à la position	Les matières extraites sont comprises dans les impuretés.
	nº 4 et la commande pneumatique à la position nº 4,5.	On ne peut extraire plus de 5,0 % de lin ou solin sain de l'échantillon nettoyé pour chaque amélioration de grade obtenue.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du blé
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - · Le pourcentage des impuretés.

Par exemple, 95,0 % de lin OC nº 1; 4,0 % d'orge OC nº 1; 1,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. La définition de substances dangereuses que renferme le Règlement les identifie comme « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives divisées à partir de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
faible	portion de taille optimum
élevée	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative du lin ou du solin aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres classes	20	50	50
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	10	50	50
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines cassées	25	100	100
Graines chauffées	5	25	50
Graines inséparables	20	50	50
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Sclérotiniose	100	500	500

Facteurs de classement

Autres classes de lin (OCL)

- Dans le solin, les autres classes de lin se rapportent au lin brun et doré à teneur élevée en acide linolénique.
- Dans le lin, les autres classes de lin se rapportent aux classes ayant des téguments jaunes ou dorés.

▲ Important: Le lin et solin dorés pourraient être impossibles à distinguer à l'oeil nu. Toutefois, leurs utilisations finales sont assez différentes. Si vous n'êtes pas sûr s'il s'agit d'un échantillon de lin ou solin doré, envoyez l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—20 g

Optimum-50 g

Exportation—50 g

Autres oléagineux

Ce facteur ne s'applique qu'au solin.

Dans le solin, les autres oléagineux font partie de la tolérance s'appliquant aux Autres oléagineux et graines inséparables.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—20 g

Optimum-50 g

Exportation-50 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- Les boulettes de terre molles sont extraites comme impuretés.
 Voir Composition des impuretés.

Dommages (DMG)

Les dommages comprennent :

- les graines qui sont chauffées, cassées, gelées, vertes, germées, ratatinées, immatures ou fortement décolorées:
- les graines avec des téguments fendillés.

▲ Important : Les graines qui ne sont pas considérées endommagées sont :

- · les graines auxquelles adhère n'importe quelle partie latérale de la membrane de capsule mais qui sont autrement saines:
- les graines qui apparaissent galeuses ou cloquées mais sont autrement saines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-10 g

Optimum-50 g

Exportation-50 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé. l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum-500 g

Exportation-500 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupconnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon d'analyse

Optimum-échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la Loi sur les grains du Canada, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la Loi sur les aliments et drogues.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés Graine de lin, Échantillon condamné.

(FBNT)

Graines brûlées Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédures

Les échantilions considérés comme étant brûlés sont classés Lin, Echantillon OC— Graines brûlées

Graines cassées (BKN)

Les graines cassées sont les morceaux de lin ou de solin dont la grosseur est inférieure aux trois quarts d'un graine entière.

▲ Important:

- Les tolérances s'appliquant aux graines cassées du lin et du solin sont différentes.
- Les graines cassées sont comprises dans le Total des dommages.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Graines chauffées (HTD)

Les téguments des graines chauffées sont normalement d'un brun ou noir brillant.

Lorsque l'on coupe la graine, les cotylédons des graines chauffées sont décolorées. La décoloration varie d'un brun roux foncé, orange ou brun foncé, selon l'intensité d'échauffement

Les graines fortement chauffées dégagent souvent l'odeur d'échauffement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—50 g

Procedures

Pour déterminer le pourcentage en poids des graines chauffées dans un échantillon, il faut analyser une portion représentative d'au moins 5 g de l'échantillon nettoyé.

Graines inséparables (INSEPSDS)

Les graines inséparables sont les graines cultivées telles que la graine de moutarde, la graine de canola, les graines entières échaudées ou cassées des autres grains et les graines de mauvaises herbes telles que la folle avoine et la renouée persicaire qui restent dans l'échantillon après le nettovage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—20 g Optimum—50 g Exportation—50 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Graine de lin, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- · de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur nettement désagréable, d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Graine de lin, Échantillon OC/EC -autre que celle Odeur
une odeur distincte d'échauffement	Graine de lin, Échantillon OC/EC - Graines chauffées
une odeur distincte de brûlé	Graine de lin, Échantillon OC/EC - Graines brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - 500 g

Optimum - 1000 g

Exportation - 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Graine de lin, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Graine de lin, Échantillon Canada – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Graine de lin, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de lin, OC/EC

*Nom de grade	Pierres %
OC nº 1	0,05
OC nº 2	0,05
OC nº 3	0,05

Péfini dans le Règlement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	Graine de lin, Rejeté (OC nº 1) – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de lin, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de lin, OC/EC

*Nom de grade	Pierres %
EC nº 1	0,05
EC nº 2	0,05
EC nº 3	0,05

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base : Graine de lin, EC nº 1

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	Graine de lin, Échantillon EC – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de lin, Échantillon – Récupérés

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de lin, IP, Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Facteurs déterminants des grades primaires

Graine de lin, Ouest/Est canadien (OC/EC)

			Norme de qualité	
*Nom de grade	Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	*Condition	*Norme de propreté Graine commercialement pure
OC/EC n° 1	(305)	Toute variété de graine de lin égale aux variétés de référence acceptables	Mûre et odeur agreable	Au plus 1,0 % d'autres graines qui ne sont pas facilement séparées du lin, à être évaluées comme impuretés
OC/EC n° 2	(290)	Toute variété de graine de lin égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûrie et odeur agréable	Au plus 1,5 % d'autres graines qui ne sont pas facilement séparées du lin, à être évaluées comme impuretés
OC/EC n° 3	1	Toute variêté de graine de lin	Exclue des grades supérieurs en raison du poids lèger ou de graines endommagées, peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur nettement sure, rance ou de moisi, ni d'odeur qui révèle une forte détérioration	Au plus 2,0 % d'autres graines qui ne sont pas facilement séparées du lin, à être évaluées comme impuretés

			Dommages	98			M	fatières étrangè	Matières étrangères comprises dans les impuretés	mpuretés	
	Lin et solin à graines jaunes-		*Chauffées	Ses	Total	9	4	o de la companya de l	Dierren	Graines	Total
*Nom de grade	% sequentient	%	8	EC	% O.B.	10 % 10 %	%	% %	*	"Isabalanias	8
OC/EC n° 1	2,0	12,5	90'0	0,2	12,5	90'0	0,02	0,1	90'0	1,0	0,1
OC/EC n° 2	3,0	25,0	0,2	9,0	25,0	90'0	0,02	0,2	0,05	1,5	1,5
OC/EC n° 3	4,0	36,0	10,0	10,0	1	90'0	0,02	0,25	0,05	2,0	2,0
Si les caract. du lin nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	50,0 % ou moins : Lin, Echantillon OC/EC - Mélange. Plus de 50,0 % Consultez les caractéristiques du solim	50,0 % ou moins: Lin, Échantillon CC/EC - Cassées Plus de 50,0 %: Échantillon - Cassées	Lin, Échantillon OC/EC - Chauffées			Graine de lin, Échantillon OC/EC. Ergot	Graine de lin, Échantillon OC/EC. Excrétions		Graine de lin. 2.5 % ou moins . Rejeté Échantilon . (grade) - Pierres ou OCEC . Graine de lin. Mélange . Échantillon EC - Pierres. Plus de 2,5 % . Graine de lin. Échantillon . Récupérées	Graine de lin, Échantillon OC/EC - Mélange	Graine de lin, Échantillon OC/EC - Mélange

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XI et XL

Solin, Ouest canadien (OC)

			Norme de qualité		Domr	Dommages
Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L)	Variété	*Condition	*Cassées	*Chaufféas	"Total
0C n°1	(311)	Toute variété de solin égale aux variétés de référence acceptables	Mûre et odeur agréable, bonne couleur naturelle	0'9	90'0	5,0
OC n° 2	(296)	Toute variété de solin égale aux variétés de référence acceptables	Raisonnablement bien mûrie et odeur agréable, couleur naturelle raisonnablement bonne	10,0	0,2	10,0
OC n°3	ı	Toute variété de solin égale aux variétés de référence acceptables	Exclue des grades supérieurs en raison du poids léger ou de graines endommagées; peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas dégager d'odeur nettement sure, rance ou de moisi, ni d'odeur qui révèle une forte détérioration	20,0	1,0	20,0
Si les caract. du solin n° 3 ne sont pas satisfaites, classez				50 % ou moins: Solin, Echantillon OC - Graines classées Plus de 50 %: Échantillon -	Solin, Échantillon OC - Chauffées	Solin, Échantillon OC - Dommages

				Matières étrangères comprises dans les impuretés	comprises dans le	ss impuretés	
*Nom de grade	Autres classes %	Ergot %	Excrétions %	Autres oléagineux et graines inséparables %	Sclérotiniose %	Pierres %	Total %
OC n° 1	1,0	90'0	0,02	1,0	0,1	90'0	1,0
OC n°2	1,5	90'0	0,02	1,5	0,2	90'0	1,5
0C n°3	2,0	90'0	0,02	2,0	0,25	90'0	2,0
Si les caract, du solin nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	50.0 % ou moins : Sain, Échantillon OC - Mélange. Plus de 50,0 % : consultez les caractéristiques du lin	Échantillon Solin, Échantillon OC - Ergot	Solin, Échantillon OC - Excrétions	Solin, Échantillon Solin, Échantillon OC - OC - Excretions Mélange	Solin, Echantillon OC - Mélange	Solin, Échantillon 2,5% ou moins: Solin, Rejeté CC - Mélange (grade) - Pierres Plus de 2,5%: Solin, Échantillon - Recupérées	Solin, Échantillon OC - Mélange

* Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XI.1

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % près dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

On permet une déduction pour le lin cassé ou raisonnablement sain trié à la main des matières et extrait comme impuretés :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0.50 %;
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près. Au lieu d'appliquer les tolérances pour les graines cassées dans les exportations commercialement propres, appliquez la déduction directe de 0,2 % pour établir le pourcentage net d'impuretés.

Détermination des impuretés

Suivez les procédures s'appliquant au nettoyage normal, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 3
Commande pneumatique	nº 2
Crible	aucun
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants.

Tamis à trous ronds	Tamis métalliques
nº 4,5	n° 4 x 14
	nº 3 x 16

Composition des impuretés

Dans le cas des grades de lin et solin destiné à l'exportation, les impuretés sont composées des :

- · matières qui sont retenues par le tamis métallique;
- matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5, moins la tolérance applicable de lin cassé et raisonnablement sain;
- · matières extraites par aspiration;
- matières inséparables jusqu'aux tolérances de grade établies, triées à la main de l'échantillon nettoyé.

Classement

À l'exportation, le lin et solin sont classés en fonction des caractéristiques d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Graine de lin, Ouest/Est canadien (OC/EC)

		4	Matières étrangères ajoutées aux impuretés	utées aux impure	tés			Dommages	90
Nom de grade	Total des matières extractibles (%)	Ergot (%)	Sciérotiniose (%)	Pierres (%)	Total, y compris graines inséparables (%)	Lin et solin à graines jaunes - OC seulement (%)	Cassées (%)	Chauffées (%)	Total (%)
OC/EC nº 1	2,5	90'0	0,10	90'0	1,0	2,0	12,5	90'0	12.5
OC/EC n° 2	2,5	90'0	0,20	90'0	1,5	3,0	25,0	0,2	25.0
OC/EC n° 3	2,5	90'0	0,25	90'0	2,0	4,0	35,0	10,0	Aucune limite pour tolérances de grains cassés ou chauffés

Solin, Ouest canadien (OC)

			Matières étrangères ajoutées aux impuretés	is ajoutées aux i	impuretés				Dommages	
Nom de grade	matières extractibles (%)	Ergot (%)	Autres graines inséparables (%)	Sclérotiniose (%)	Pierres (%)	Total (%)	Autres classes de lin (%)	Cassées %	Chauffées (%)	Total (%)
OC n° 1	2,5	0,05	1,0	0,10	90'0	1,0	1,0	5,0	90'0	5,0
OCn° 2	2,5	0,05	1,5	0,20	0,05	1,5	1,5	10,0	0,2	10,0
OC n° 3	2,5	90'0	2,0	0,25	90'0	2,0	2,0	20,0	1,00	20,0

12. Graine de moutarde cultivée

Classes	12-4
Détermination du taux d'impuretés	12-5
Définitions	12-5
Impuretés non declarées	12-5
Procédures normales de nettoyage	12-5
Composition des impuretés	12-7
Nettoyage pour améliorer le grade	12-7
Analyse facultative	12-9
Classement	
Définitions importantes	12-10
Poids net de l'échantillon	
Compte des grains	
Substances dangereuses dans les échantillons	12-10
Écrasement	12-10
Portion représentative aux fins de classement	12-10
Classement—graine de moutarde brune cultivée	12-11
Portion représentative de la graine de moutarde brune cultivée	
aux fins de classement	
Facteurs de classement	
	12-12
Boulettes de terre	
	12-12
Classes	
Classes mélangées	
Couleur	
Dommages	
Ergot	
Excrétions	
Gelée	
Grain contaminé	
Graines brûlées	
Graines chauffées	
Graines nettement nuisibles	
Graines nettement vertes	12-15
Graines vertes	12-16
Granulées d'engrais	12-16
Mélange apparent	12-16
Mélange non apparent	12-17
Moutarde sauvage	12-17
Odeur	12-17
Pierres	12-18
Saponaire des vaches	12-20
Sclérotiniose	12-20
	12-21
Variétés	12-21

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	12-22
Graine de moutarde brune cultivée, Canada (CAN)	12-22
Classement—graine de moutarde chinoise cultivée	12.23
Facteurs de classement	
Autres classes	
Boulettes de terre	
Boulettes de terre molles	
Canola	
Classes	
Classes mélangées	
Couleur	
Dommages	
Ergot	
Excrétions	
Gelée	
Givre blanc	
Grain contaminé	
Graines brûlées	
Graines chauffées	
Graines marbrées	
Graines nettement nuisibles	
Graines nettement vertes	
Graines vertes	
Granulées d'engrais	
Mélange apparent	
Mélange non apparent	
Moutarde sauvage	
Odeur	
Pierres	
Saponaire des vaches	
Sclérotiniose	12-32
Semence traitée et autres produits chimiques	12-33
Variétés	12-33
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	12-34
Graine de moutarde chinoise cultivée, Canada (CAN)	
Classement—graine de moutarde blanche cultivée	
Facteurs de classement	12-36
Autres classes	12-36
Autres graines nettement nuisibles	12-36
Boulettes de terre	12-36
Boulettes de terre molles	12-36
Canola	12-37
Classes	12-37
Classes mélangées	12-37
Couleur	12-37
Dommages	12-37
Fraot	12-38

Excrétions	12-38
Gelée	12-38
Givre blanc	12-38
Grain contaminé	12-39
Graines brûlées	12-39
Graines chauffées	12-39
Graines nettement nuisibles	12-40
Graines nettement vertes	12-40
Graines vertes	12-41
Granulées d'engrais	12-41
Mélange apparent	12-41
Moutarde sauvage	12-41
Odeur	12-42
Pierres	12-42
Saponaire des vaches	12-44
Sclérotiniose	12-44
Semence traitée et autres produits chimiques	
Variétés	12-45
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	12-46
Graine de moutarde jaune cultivée, Canada (CAN)	12-46
Exportations	12-47
Commercialement propre	
Non commercialement propre	
Détermination des impuretés	12-47
Composition des impuretés	12-48

Classes

La graine de moutarde cultivée est divisée en classes de moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada blanche - Graines chauffées*.

Identifier les classes de graine de moutarde cultivée

Classe	Couleur	Taille	Forme	Surface
Blanche	D'un jaune crème pâle à jaune; quelques rares graines d'un brun pâle ou brun jaunâtre	Grosse, de 2 à 3 mm de diamètre	Ovale ou sphérique	Texture semblable à une pelure d'orange, hile — petite cicatrice blanche sur une zone circulaire allant d'un jaune profond à brun pâle
Brune	D'un brun rougeâtre à brun foncé	Petite, moins de 2 mm de diamètre	Ovale ou sphérique	Broderie prédominante, hile — blanc sur une zone circulaire noire ou brun foncé
Chinoise	Prédominance du jaune au jaune foncé, certaines graines allant d'un brun pâle à brun	Petite, moins de 2 mm de diamètre	Ovale	Broderie fine, pas aussi prédominante que la broderie sur la moutarde brune, hile — blanc sur une zone circulaire allant d'un jaune foncé à brun pâle
Mélangée	Graine de moutarde blanche et brune contenant moins de 90,0 % d'une classe Voir aussi <i>Graine de moutarde chinoise cultivée : Autres classes</i>			

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- 2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être fait à n'importe quel moment suivant la fin du nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Graine de moutarde cultivée, Échantillon Canada (classe) Graines brûlées,
- · Graine de moutarde cultivée, Échantillon Graines récupérées,
- Graine de moutarde cultivée. Échantillon Graines condamnées.

Procédures normales de nettoyage

- ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.
- 1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 3
Commande pneumatique	nº 7
Crible	nº ,000
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

2. Vous aurez également besoin des tamis manuels suivants :

Tamis manuel à trous ronds	Tamis manuels à fentes
nº 5,5	n° ,028
nº 6	nº ,032
nº 6,5	nº ,035
n° 7	nº ,038
nº 7,5	n° ,040

- 3. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - · Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 4. Pour le tamisage manuel, utilisez environ 250 g.

▲ Important :

- · Assurez-vous de choisir les tamis de bonne taille pour commencer le processus.
- Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, utilisant un mouvement de tamisage. Une fois constitue un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm ou environ 8 po.
 - Utilisez le tamis à trous ronds qui va extraire la quantité maximum de grosses matières tout en assurant la perte minimum de canola. Emboîtez le tamis à trous ronds au tamis à fentes.
 - Utilisez le tamis à fentes qui va extraire la quantité maximum de graines de mauvaises herbes tout en assurant la perte minimum de graines de moutarde cultivée.
- 5. Combinez les portions de 250 g séparées et nettoyées.
- 6. Mettez le tarare Carter en marche.
- 7. Versez l'échantillon dans la trémie.
- 8. Dès que l'échantillon est passé au tarare Carter, arrêtez l'appareil.
 - Baissez le réglage de la commande pneumatique à la position n° 5 si vous constatez une perte importante de graines entières raisonnablement saines.
 - Si l'échantillon n'est admissible qu'au grade Échantillon après que le nettoyage normal ait été fait en réglant la commande pneumatique à la position n° 7, vous devez recommencer. Combinez à nouveau l'échantillon et les matières extraites et déterminez à nouveau les impuretés en réglant la commande pneumatique à la position n° 5.
- 9. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières retenues par le tamis manuel à trous ronds, si le grade en est amélioré;
- · les matières qui passent au tamis manuel à fentes;
- les matières qui passent au crible n° 000;
- · les matières extraites par aspiration;
- les matières extraites par Nettoyage pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

Le tarare Carter

- Après le nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez votre équipement en fonction des matières que vous voulez extraire. Voir la liste d'équipement au tableau Nettoyage pour améliorer le grade—graine de moutarde cultivée.
- 2. Passez les matières au tarare Carter.
- 3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyeur en spirales—pour la graine de moutarde blanche et sur demande seulement

- Versez tout l'échantillon net obtenu après le nettoyage dans la trémie d'alimentation qui se trouve au haut du nettoyeur en spirales.
- Dès que l'échantillon est passé au nettoyeur en spirales, frappez doucement sur le nettoyeur pour dégager toutes les graines retenues sur les spirales.
- 3. Ramassez les graines qui sont descendues par la goulotte inférieure (la goulotte la plus rapprochée du centre du nettoyeur).

Nettoyage pour améliorer le grade-graine de moutarde cultivée

Matières à extraire	Équip	pement	Incidence sur la composition des impuretés
Graines inséparables	Nettoyeur en spirales—sur del de moutarde blanche seuleme		On ne peut extraire plus de 5,0 % de graine de moutarde cultivée
excessives de mauvaises herbes	Tarare Carter réglé selon ce qu	ui suit :	pour chaque amélioration de grade obtenue.
ou graines	Commande d'alimentation	nº 3	dotorido.
de moutarde endommagées	Commande pneumatique	nº 7	
pour toutes	Crible	nº 000	
les classes de la	Tamis supérieur	à trous ronds nº 4,5 ou nº 5	
graine de moutarde	Tamis du centre	plateau vide	
	Tamis inférieur	aucun	
	Nettoyeur du tamis	arrêt	
Canola ou	Tarare Carter réglé selon ce qu	ui suit :	Les matières passant au tamis sont
moutarde sauvage dans la graine de	Commande d'alimentation	nº 3	comprises dans les impuretés.
moutarde blanche	Commande pneumatique	arrêt	On ne peut extraire plus de 5,0 %
	Crible	nº 000	de graine de moutarde cultivée saine
	Tamis supérieur	aucun	pour chaque amélioration de grade obtenue.
	Tamis du centre	à trous ronds n° 4,5 ou n° 5	
	Tamis inférieur	plateau vide	
	Nettoyeur du tamis	arrêt	

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du blé
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple, 95,0 % de graine de moutarde chinoise Canada nº 1; 4,0 % de seigle Canada nº 2 1,0 % d'impuretés

Classement

Définitions importantes

Poids net

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme de l'échantillon l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Écrasement

L'écrasement est l'action de passer le rouleau une fois sur une bande de 100 graines recouverte d'un ruban masque, tout en exerçant une ferme pression.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
Faible	Portion de taille optimum
Élevée	Portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Classement—graine de moutarde brune cultivée

Portion représentative de la graine de moutarde brune cultivée aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres classes	2	5	2 à 5
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5	5	5 à 25
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5	10	10
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées	5 écrasements	10 écrasements	10 écrasements
Graines nettement nuisibles	5	50	5 à 50
Graines nettement vertes	5	10	10
Granulés d'engrais	1000	1000	1000
Mélange apparent	5	50	5 à 50
Mélange non apparent	5	25	5 à 25
Moutarde sauvage	5	25	5 à 25
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantilion d'analyse
Saponaire des vaches	5	50	5 à 50
Sclérotiniose	100	500	500

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde brune, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche ou chinoise.

Si un échantillon contient plus de 10,0 % d'autres classes, il est désigné *Mélangé*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée Canada nº 1*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g

Optimum—5 g

Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.
- ▲ Important : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— échantillon

d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde brune, le canola est classé comme Mélange non apparent.

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde brune cultivée*, *Échantillon Canada - Graines chauffées*. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir *Identifier les classes de graine de moutarde cultivée*.

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir *Autres classes*.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- · du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée:
- de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir Dommages.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum— échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse

Dommages (DMG)

Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :

- · nettement échaudées ou ratatinées;
- · fortement décolorées par la moisissure;
- · entièrement et abondamment recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—10 g Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédures

- Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
- 2. Déterminez le pourcentage en poids.
- Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste.
 L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.
- Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au *Total des dommages*.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum-500 g

Exportation-500 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupconnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon d'analyse

Optimum-échantillon

d'analyse

Exportation—échantillon

d'analyse

Procédures

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir Dommages.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur adhéré à la gousse. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :

- sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir Couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-5 g

Optimum—10 g

Exportation-10 g

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la Loi sur les grains du Canada, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la Loi sur les aliments et drogues.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés Graine de moutarde, Échantillon condamné.

(FBNT)

Graines brûlées Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérés comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédure

 Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada—Graines cultivées.

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement chauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines chauffées dégagent une odeur d'échauffement.

Les graines écrasées peuvent être :

- · noires fortement brûlées en entreposage;
- · d'un brun foncé, couleur du chocolat nettement chauffées;
- d'un brun roux pâle légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant chauffées. Autrement, elles sont comprises dans le *Total des dommages* et non pas comme graines chauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum-5

Optimum-10

Exportation-10

Procédures

- 1. Examinez 5 écrasements pour détecter toute évidence d'échauffement.
- Si vous ne détectez aucune graine chauffée, examinez les écrasements pour détecter tout autre dommage. Voir Dommages.
- Si vous détectez au moins 1 graine chauffée, faites 5 autres écrasements et évaluez ces graines pour déterminer la présence de graines chauffées.

Graines nettement nuisibles (DDET)

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

- · saponaire des vaches;
- · sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation—10

Procédures

Voir Dommages.

Graines vertes

Voir Graines nettement vertes.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors d'une inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—1 000 g

Optimum—1 000 g

Exportation-1 000 g

Procédure:

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant un facteur de classement distinct pour tous les grades de graine de moutarde cultivée.
- Tous les grades de graine de moutarde cultivée peuvent contenir un granulé d'engrais par 1 000 g, y compris les échantillons de graine de moutarde commercialement propres.
- Les échantillons contenant un granulé d'engrais par 500 g jusqu'à une tolérance de 1,0 % sont classés Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada— Granulés d'engrais.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Graine de moutarde brune cultivée, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont appelés les *Graines inséparables apparentes* dans les tableaux des facteurs déterminants des grades. Dans la moutarde brune, les mélanges apparents comprennent :

- · les petites graines ou les graines cassées d'autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches, le chou gras, la neslie paniculée, l'amarante réfléchie, le gaillet grateron, la renouée et la renouée persicaire;
- toute matière étrangère apparente, à l'exception des pierres et des boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum-50 g

Exportation—5 à 50 g

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Mélange non apparent (INC ADMX)

Dans la graine de moutarde brune, les mélanges apparents comprennent :

- · le canola;
- · la graine de moutarde sauvage;
- toutes les autres graines qui se mélangent aux graines de moutarde brune et qui ne s'identifient pas facilement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum-25 g

Exportation—5 à 25 g

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme des Mélanges non apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

▲ Important : Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Odeur
une odeur distincte d'échauffement	Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées
une odeur distincte de brûlé	Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Graines brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable.

Nota: Les granulés d'engrais durs **ne** sont **pas** considérés comme des pierres dans les échantillons de graine de moutarde cultivée. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 100 g Optimum – échantillon Exportation – échantillon d'analyse d'analyse

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Graine de moutarde cultivée, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Graine de moutarde cultivée, Échantillon Est canadien/Can – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Graine de moutarde cultivée, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de moutarde brune cultivée, Canada

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,05
Canada nº 3	0,05
Canada nº 4	0,10

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base : Graine de moutarde brune cultivée, Canada nº 2 Raison pour l'attribution du grade de base :

...... 2,0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	Graine de moutarde brune cultivée, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
1,0 % de pierres	Graine de moutarde brune cultivée, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de moutarde brune cultivée, Canada

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,05
Canada nº 3	0,05
Canada nº 4	0,10

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base : Graine de moutarde brune cultivée, Canada nº 2 Raison pour l'attribution du grade de base :

...... 2,0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	Graine de moutarde brune cultivée, Rejeté (Canada nº 4) – Pierres
1,0 % de pierres	Graine de moutarde brune cultivée, Échantillon Canada – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérés

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la moutarde brune, la saponaire des vaches fait partie des *Mélanges apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum-50 g

Exportation-5 à 50 g

Procédures

Servez-vous d'un microscope pour examiner l'échantillon.

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les sclérotes. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde brune cultivée*, *IP*, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR) La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de moutarde brune cultivée, Canada (CAN)

	Norme de qualité			Dommages	
*Nom de grade	*Condition	*Autres classes	"Nettement vertes	*Chauffées	"Total
Canada nº 1	Raisonnablement bien mûrie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	0,5	1,5	0,1	1,5
Canada nº 2	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur raisonnablement bonne	2.0	2,0	0,2	3,0
Canada n° 3	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	5,0	3,5	0,5	5,0
Canada nº 4	Peut avoir l'odeur naturelle caractèristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	10,0	3,5	1,0	10,0
Si les caract, de la moutande nº 4 ne sont pas satisfaites, classez		Plus de 10, 0 % utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme Moutarde cultivée (grade) Mélangée	Moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Endommagées	Moutarde brune cultivée, Echantillon Canada - Chauffées	Moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Endommagées

		9	Graines inséparables apparentes	oles apparente	92				
		Nett	attement nuisibles	62					
*Nom de grade	Mélanges non apparents	Saponaire des vaches	Sciérotiniose %	*Total, nettement nuisibles	"Total	Ergot	Excrétions %	Boulettes de terre molles	Pierres %
Canada nº 1	1,0	0,1	0,1	0,1	0,3	90'0	16	0,01	90'0
Canada n° 2	1,0	0,2	0,2	0,2	0,5	0,05	16	0,2	90'0
Canada nº 3	1,0	6,0	6,0	6,0	2'0	0.05	16	6,0	90'0
Canada nº 4	1,0	1,0	1,0	1,0	3,0	90'0	900'0	1,0	0,10
Si les caract de la moutande nº 4 ne sont pas satisfaites, classez		Moutarde brun	Moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Mélange	tillon Canada -	Mélange	Moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Ergot	Moutarde brune cultivée, Échantillon Canada - Excrétions	Moutarde brune culturée. Échantillon Canada - Mélange	2.5 % ou moins : Moutarde brune, Rejetée (grade), Pierres ou Moutarde, Échantillon Canada • Pierres Plus de 2.5 % : Moutarde cultivée, Échantillon • Récupérées

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXIII
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g
 Remarque : La classe — blanche, chinoise, brune ou mélangée — est ajoutée au nom de grade.

Classement—graine de moutarde chinoise cultivée

Portion représentative de la graine de moutarde chinoise cultivée aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres classes	2	5	2 à 5
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5	25	5 à 25
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5	10	10
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées	5 écrasements	10 écrasements	10 écrasements
Graines marbrées	25	50	50
Graines nettement nuisibles	5	50	5 à 50
Graines nettement vertes	5	10	10
Granulés d'engrais	1000	1000	1000
Mélange apparent	5	50	5 à 50
Mélange non apparent	5	25	5 à 25
Moutarde sauvage	5	25	5 à 25
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Saponaire des vaches	5	50	5 à 50
Sclérotiniose	100	500	500

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde chinoise, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde blanche ou brune.

Si un échantillon contient plus de 10,0 % d'autres classes, il est désigné *Mélangé*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée Canada no 1*.

Autre classe	Tolérance
Brune	Tolérance d'analyse dans le cas de graines ayant des glumes brunes • pour la graine de moutarde chinoise Canada nº 1, 2,0 % • pour la graine de moutarde chinoise Canada nº 2, 3, 4, 5,0 %
Blanche	Considérée comme <i>Mélangée</i> si l'échantillon contient plus de 10,0 % de graine de moutarde blanche

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g

Optimum—5 g

Exportation—2 à 5 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.
- ▲ Important : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde chinoise, le canola est classé comme Mélange non apparent.

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde chinoise cultivée*, *Échantillon Canada - Graines chauffées*. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir *Identifier les classes de graine de moutarde cultivée*.

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir *Autres classes*.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- · du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée;
- de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir Dommages.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :

- · nettement échaudées ou ratatinées;
- · fortement décolorées par la moisissure;
- · entièrement décolorées par la tache de la feuille;
- entièrement et abondamment recouvertes de givre;
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum-5

Optimum-10

Exportation—10

Procédures

- Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
- 2. Déterminez le pourcentage en poids.
- Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste.
 L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.

 Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au *Total des dommages*.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimur

Optimum—500 g Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon

d'analyse

d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- · Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir Dommages.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur adhéré à la gousse. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :

- sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir Couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon condamné.

(FBNT)

Graines brûlées Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum- échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédure

Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés Graine de moutarde chinoise cultivée. Échantillon Canada—Graines cultivées.

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement chauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines chauffées dégagent une odeur d'échauffement

Les graines écrasées peuvent être :

- noires fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun foncé, couleur du chocolat nettement chauffées;
- d'un brun roux pâle légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées. elles sont considérées comme étant chauffées. Autrement, elles sont comprises dans le Total des dommages et non pas comme graines chauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse Exportation—10

Minimum-5 Optimum—10

Procédures

- 1. Examinez 5 écrasements pour détecter toute évidence d'échauffement.
- 2. Si vous ne détectez aucune graine chauffée, examinez les écrasements pour détecter tout autre dommage. Voir Dommages.
- 3. Si vous détectez au moins 1 graine chauffée, faites 5 autres écrasements et évaluez ces graines pour déterminer la présence de graines chauffées.

Graines marbrées

Les graines marbrées sont des graines de moutarde chinoise ayant des taches de décoloration brune ou noire sur le tégument.

 Les graines qui ne sont que partiellement décolorées mais qui sont autrement saines sont considérées comme étant saines, mais la décoloration est prise en considération au moment d'évaluer la couleur. Voir Couleur.

 Les graines qui sont entièrement décolorées de marbrures sont considérées comme étant endommagées. Voir Dommages.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum— 50 g

Exportation—50 g

Graines nettement nuisibles (DDET)

Les mélanges considérés comme étant nettement nuisibles comprennent les graines suivantes :

- · saponaire des vaches
- · sclérotiniose

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum-5

Optimum-10

Exportation-10

Procédures

Voir Dommages.

Graines vertes

Voir Graines nettement vertes.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - échantillon

d'analyse

Optimum – échantillon d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Graine de moutarde chinoise cultivée, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note : Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont appelés les *Graines inséparables apparentes* dans les tableaux des facteurs déterminants des grades. Dans la moutarde chinoise, les mélanges apparents comprennent :

- · les petites graines ou les graines cassées d'autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que la saponaire des vaches, le chou gras, la neslie paniculée, l'amarante réfléchie, le gaillet grateron, la renouée et la renouée persicaire;
- toute matière étrangère apparente, à l'exception des pierres et des boulettes de terre molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Mélange non apparent (INC ADMX)

Dans la graine de moutarde chinoise, les mélanges apparents comprennent :

- · le canola;
- · la graine de moutarde sauvage;
- toutes les autres graines qui se mélangent à la graine de moutarde chinoise et qui ne s'identifient pas facilement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Les graines de moutarde sauvage sont considérées comme des Mélanges non apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- · de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Odeur
une odeur distincte d'échauffement	Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées
une odeur distincte de brûlé	Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada -Graines brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable.

Nota: Les granulés d'engrais durs **ne** sont **pas** considérés comme des pierres dans les échantillons de graine de moutarde cultivée. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 100 g Optimum – échantillon d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Graine de moutarde cultivée, Rejeté (grade de base) Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Graine de moutarde cultivée, Échantillon Est canadien/Can – Pierres.

 Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Graine de moutarde cultivée, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de moutarde chinoise cultivée, Canada

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,05
Canada nº 3	0,05
Canada nº 4	0,10

Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base : Graine de moutarde chinoise cultivée,

Canada nº 2

Raison pour l'attribution du grade de base :

......2,0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	Graine de moutarde chinoise cultivée, Rejeté (Canada r² 2) – Ріетеѕ
1,0 % de pierres	Graine de moutarde chinoise cultivée, Rejeté (Canada rf 2) – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de moutarde chinoise cultivée. Canada

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,05
Canada nº 3	0,05
Canada nº 4	0,10

Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base : Graine de moutarde chinoise cultivée, Canada nº 2

Raison pour l'attribution du grade de base :

......2.0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	Graine de moutarde chinoise cultivée, Rejeté (Canada nº 4) – Pierres
1,0 % de pierres	Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérés

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la moutarde chinoise, la saponaire des vaches fait partie des Mélanges apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

Procédures

Servez-vous d'un microscope pour examiner l'échantillon.

Sclérotiniose (SCLT SC)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation-500 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiceant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde chinoise cultivée, IP, Soupçonné grain contaminé.*

Note : Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR)

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de moutarde chinoise, Canada (CAN)

	Norme de qualité			Dommages	
*Nom de grade	*Condition	*Autres classes %	"Nettement vertes %	*Chauffées	"Total
Canada nº 1	Raisonnablement bien mûrie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	0,5	1,5	0,1	1,5
Canada n° 2	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur raisonnablement bonne	2,0	1,5	0.2	3,0
Canada n° 3	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détenoration	5,0	3,5	0,5	5,0
Canada n° 4	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	10,0	3,5	1,0	10,0
Si les caract de la moutarde n. 4 ne sont pas satisfaites, classez		Plus de 10,0 % utilisez tous les autres critères de classement, et classez comme Moutarde cultivée (grade) Mélangée	Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Endomnagées	Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Chauffées	Moutarde chinoise Moutarde chinoise cultivée, Échantillon cultivée, Échantillon Canada - Endommagées

			Graines inséparables apparentes	bles apparentes					
		Z	Nettement nuisibles	en en					
*Nom de grade	Mélanges non apparents	Saponaire des vaches	Sclérotiniose **	Total, nettement nuisibles %	Total %	Ergot %	Excrétions %	Boulettes de terre molles	Pierres %
Canada nº 1	0,5	0,1	0.1	0,1	6,0	0,05	16	0,01	90'0
Canada nº 2	1,0	0,2	0,2	0,2	9'0	90'0	16	0,2	90'0
Canada nº 3	1,0	0,3	6,0	0,3	0,7	0,05	16	6,0	90'0
Canada nº 4	1,0	1.0	1,0	1,0	3,0	90'0	0,005	1,0	0,10
Si les caract. de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	Moutarde a	hinoise cultivée,	Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Mélange	a - Mélange		Moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada - Ergot	Moutarde chinoise cuttivée, Échantillon Canada - Excrétions	Moutarde chinoise cultivée, Échanillon Canada - Mélange	2,5 % ou moins . Moutarde, Rejetée (grade), Pierres ou Moutarde chinoise, Echantillon Canada - Pierres. Plus de 2,5 % : Moutarde cultivée, Échantillon - Récupèrées

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXIII
 G Nombre de morosaux de la grosseur d'un grain par 500 g
 Remarque : La classe — blanche, chinoise, brune ou mélangée — est ajoutée au nom de grade.

Classement—graine de moutarde blanche cultivée

Portion représentative de la graîne de moutarde blanche cultivée aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres classes	2	5	2 à 5
Autres graines nettement nuisibles	5	50	5-25
Boulettes de terre molles	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Canola	5	25	5 à 25
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	5	10	10
Ergot	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Givre blanc	5	10	10
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées	5 écrasements	10 écrasements	10 écrasements
Graines nettement nuisibles	5	50	5 à 50
Graines nettement vertes	5	10	10
Granulés d'engrais	1000	1000	1000
Mélange apparent	5	50	5 à 50
Moutarde sauvage	5	25	5 à 25
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Saponaire des vaches	5	50	5 à 50
Sclérotiniose	100	500	500

Facteurs de classement

Autres classes (OCL)

Dans la graine de moutarde blanche, les autres classes se rapportent à la graine de moutarde brune et chinoise.

Si un échantillon contient plus de 10,0 % d'autres classes, il est désigné *Mélangé*. La graine de moutarde mélangée est classée en fonction de toutes les caractéristiques, à l'exception des autres classes, comme *Graine de moutarde mélangée Canada nº 1*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—2 g

Optimum—5 g

Exportation—2 à 5 g

Autres graines nettement nuisibles (ODDET)

Dans la graine de moutarde blanche cultivée, les graines suivantes sont considérées comme autres graines nettement nuisibles.

Neslie paniculée Tabouret des champs
Gaillet gratteron Moutarde tanaise
Nielle Moutarde roulante
Moutarde des chiens Renouée liseron
Vélar d'Orient Vélar fausse giroflée

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation—5 à 25 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.
- ▲ Important : Dans la graine de moutarde cultivée, les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme des boulettes de terre molles. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Canola (CNL)

Dans la moutarde blanche, le canola est classé comme Graines nettement nuisibles.

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—25 g

Exportation-5 à 25 g

Classes

La graine de moutarde cultivée est classée comme moutarde blanche, brune ou chinoise, ou mélangée. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Graine de moutarde blanche cultivée*, *Échantillon Canada - Graines chauffées*. Pour prendre connaissance de la description des classes, voir *Identifier les classes de graine de moutarde cultivée*.

Classes mélangées (MXD CL)

Les échantillons sont désignés comme classes mélangées lorsqu'ils contiennent des quantités suffisantes des autres classes de graine de moutarde. Voir *Autres classes*.

Couleur (CLR)

Lorsque l'on détermine la couleur, il faut tenir compte :

- · du degré général de maturité de l'échantillon;
- de l'importance et de l'intensité de la décoloration, par exemple à la suite d'une altération sur pied;
- de la proportion de graines endommagées qui sont nettement vertes ou dont la couleur est autrement altérée;
- de l'importance de l'attaque de givre—on tient compte d'une légère attaque de givre en évaluant l'apparence générale de l'échantillon. Voir Dommages.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse

Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les graines endommagées se rapportent aux graines qui sont :

- nettement échaudées ou ratatinées;
- fortement décolorées par la moisissure:
- entièrement et abondamment recouvertes de givre ou de mucilage blanc séché.
 Voir Couleur.
- excessivement abîmées par les intempéries, germées, nettement vertes, chauffées ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse

Minimum—5

Optimum—10

Exportation-10

Procédures

- Triez la portion représentative à la main pour déterminer la teneur en graines visiblement endommagées.
- 2. Déterminez le pourcentage en poids.
- Écrasez le nombre approprié de bandes de la portion qui reste.
 L'écrasement est fait en passant le rouleau une seule fois sur la bande de graines en exerçant une ferme pression.
- Convertissez le compte de graines endommagées sur la bande au pourcentage en poids. Ajoutez ce pourcentage de graines visiblement endommagées et de graines broyées au *Total des dommages*.

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- Si la teneur en excrétions n'est pas excessive, déterminez le compte de grains.
- Si le compte de grains est excessif, déterminez le poids des excrétions comme pourcentage du poids net de l'échantillon.

Gelée

Voir Dommages.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur adhéré à la gousse. Les graines qui sont entièrement et abondamment recouvertes de givre blanc sont considérées comme étant endommagées, peu importe le grade. Les graines dont le givre est suffisamment épars et recouvre le tégument :

- sont considérées comme étant saines si elles ne sont pas autrement endommagées.
- On en tient compte au moment d'évaluer la couleur. Voir Couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—10 g

Exportation—10 g

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupconnez la présence de grain contaminé.

Dans la Loi sur les grains du Canada, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la Loi sur les aliments et drogues.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon condamné.

(FBNT)

Graines brûlées Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérés comme étant brûlées. L'odeur dégagée, les morceaux de bois carbonisés sont des exemples d'indices de ce facteur de classement. Les graines brûlées font un claquement lorsqu'elles sont écrasées

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon Optimum-échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédure

 Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés Graine de moutarde blanche cultivée. Échantillon Canada—Graines cultivées.

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées ne se rapportent qu'aux graines qui sont nettement chauffées ou fortement brûlées en entreposage. Les graines chauffées dégagent une odeur d'échauffement.

Les graines écrasées peuvent être :

- noires fortement brûlées en entreposage;
- d'un brun foncé, couleur du chocolat nettement chauffées:
- d'un brun roux pâle légèrement endommagées par oxydation. Si elles dégagent une odeur ou si elles sont combinées avec les graines brunes ou noires écrasées, elles sont considérées comme étant chauffées. Autrement, elles sont comprises dans le Total des dommages et non pas comme graines chauffées.

Nombre d'écrasements (bande de 100 graines) aux fins d'analyse Minimum-5 Optimum-10 Exportation-10

Procédures

- 1. Examinez 5 écrasements pour détecter toute évidence d'échauffement.
- 2. Si vous ne détectez aucune graine chauffée, examinez les écrasements pour détecter tout autre dommage. Voir *Dommages*.
- 3. Si vous détectez au moins 1 graine chauffée, faites 5 autres écrasements et évaluez ces graines pour déterminer la présence de graines chauffées.

Graines nettement nuisibles (DDET)

Les graines suivantes sont considérées nettement nuisibles lorsque mélangées à la moutarde blanche cultivée :

- Saponaire des vaches
- Sclérotiniose
- Moutarde sauvage, canola, colza
- Autres graines nettement nuisibles (Voir Autres graines nettement muisibles)

Neslie paniculée Tabouret des champs
Gaillet gratteron Moutarde tanaise
Nielle Moutarde roulante
Moutarde des chiens
Vélar d'Orient Vélar fausse giroflée

Il existe des tolérances distinctes pour la saponaire des vaches, la sclérotiniose, la moutarde sauvage mélangée au canola ou au colza et les autres graines nettement nuisibles. Toutes les graines citées cidessus sont comprises dans le total des graines nettement nuisibles et dans le total des mélanges apparents.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 5 g Optimum – 50 g Exportation – de 5 à 50 g

Graines nettement vertes (DGR)

Les tolérances pour les graines nettement vertes sont appliquées aux graines écrasées qui sont nettement vertes d'un bout à l'autre. Il faut tenir compte des graines vert pâle ou des graines immatures au moment d'évaluer la couleur. Voir *Couleur*.

Nombre d'écrasements (bandes de 100 graines) aux fins d'analyse Minimum—5 Optimum—10 Exportation—10

Procédures

Triez la portion répresentative à la main pour déterminer la teneur en graines nettement vertes. Voir *Dommages*.

Graines vertes

Voir Graines nettement vertes.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon Optimum – échantillon Exportation – échantillon d'analyse d'analyse

Procédure:

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Graine de moutarde blanche cultivée, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note : Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Mélange apparent (CADMX)

Les mélanges apparents sont appelés les *Graines inséparables apparentes* dans les tableaux des facteurs déterminants des grades. Dans la graine de moutarde blanche, les mélanges apparents comprennent :

- les graines et matières étrangères désignées comme nettement nuisibles. Voir Graines nettement nuisibles.
- · les petites graines et grains cassés des autres grains;
- les graines de mauvaises herbes telles que l'amarante réfléchie, la rénouée persicaire, le chou gras et la renouée;
- · toute matière étrangère apparente sauf les pierres et les boulettes de tere molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—50 g Exportation—5 à 50 g

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Moutarde sauvage (WM)

Dans la graine de moutarde blanche, les graines de moutarde sauvage sont considérées comme des *Graines nettement muisibles*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—5 à 25 g

▲ Important: Les inspecteurs de grains sont autorisés à suspendre l'attribution du grade des échantillons contenant des mélanges impossibles à identifier jusqu'à ce que les résultats d'analyses soient confirmés par des analystes de graines.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- · de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Odeur
une odeur distincte d'échauffement	Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Graines chauffées
une odeur distincte de brûlé	Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Graines brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable.

Nota: Les granulés d'engrais durs **ne** sont **pas** considérés comme des pierres dans les échantillons de graine de moutarde cultivée. Voir *Granulés d'engrais*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 100 g Optimum – échantillon Exportation – échantillon d'analyse d'analyse

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Graine de moutarde cultivée, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.

- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Graine de moutarde cultivée, Échantillon Est canadien/Can – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Graine de moutarde cultivée, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de moutarde blanche cultivée, Canada

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,05
Canada nº 3	0,05
Canada nº 4	0,10

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base : Graine de moutarde blanche cultivée,

Canada nº 2

Raison pour l'attribution du grade de base :

....... 2,0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 % de pierres	Graine de moutarde blanche cultivée, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
1,0 % de pierres	Graine de moutarde blanche cultivée, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérés

Exemples : Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de moutarde chinoise cultivée, Canada

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,05
Canada nº 3	0,05
Canada nº 4	0,10

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base :........ Graine de moutarde chinoise cultivée,

Canada nº 2

Raison pour l'attribution du grade de base :

...... 2,0 % de graines nettement vertes

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	Graine de moutarde chinoise cultivée, Rejeté (Canada nº 4) – Pierres
1,0 % de pierres	Graine de moutarde chinoise cultivée, Échantillon Canada – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de moutarde cultivée, Échantillon - Récupérés

Saponaire des vaches (COC)

La saponaire des vaches est une graine dure, plutôt ronde, dont la surface est terne et recouverte de plusieurs petites bosses, ce qui donne à la graine une apparence rugueuse hérissée de points. La couleur peut être d'un noir foncé, d'un noir bleuâtre ou d'un brun orange. Dans la graine de moutarde blanche, la saponaire des vaches est considérée comme *Graines nettement nuisibles*, comprise dans le *Total des mélanges apparents*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—5 g

Optimum—50 g

Exportation—5 à 50 g

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation-500 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon	Optimum— échantillon	Exportation—échantillon
d'analyse	d'analyse	d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada IP, Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR)

La graine de moutarde cultivée est classée sans référence à la variété

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de moutarde blanche, Canada (CAN)

	Norme de qualité			Dommages	
"Nom de grade	*Condition	*Autres classes	*Nettement vertes	*Chauffées	Total %
Canada nº 1	Raisonnablement bien mürie, odeur agréable, bonne couleur naturelle	0,5	1,5	0,1	1,5
Canada n° 2	Passablement bien mûrie, odeur agréable, couleur raisonnablement bonne	2,0	1,5	0,2	3,0
Canada n° 3	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révète une forte détérioration	0,0	3,5	9,0	5,0
Canada nº 4	Peut avoir l'odeur naturelle caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur qui révèle une forte détérioration	10.0	3,5	1,0	10,0
Si les caract. de la moutande n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		Plus de 10,0 % utilisez tous les autres critères de classement, et cultivée, Lanada - (grade) Melangée Endomme	Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Endommagées	Moutarde blanche cultivée. Échantillon Canada - Chauffées	Moutarde blanche Moutarde blanche cultivée, Echantillon Canada Canada Canada - Endommagées - Chautiées

		0	Graines insépara	Graines inséparables apparentes						
			Nettement nuisibles	ibles						
*Nom de grade	Saponaire des vaches	Sclérotiniose	Moutarde sauvage et canola/colza	Autres graines nettement nuisibles	Total, nettement nuisibles	Total %	m gg.%	Excrétions %	Boulettes de terre molles	Pierre %
Canada nº 1	0,1	0.1	0,1	1,0	0.1	6,0	90'0	16	0,01	90'0
Canada nº 2	0,2	0,2	0.2	0.2	0,2	0.5	90'0	9	0,2	90'0
Canada nº 3	6,0	0,3	6,0	6,0	6,0	7.0	90'0	16	0,3	90'0
Canada nº 4	1,0	1,0	1,0	1,0	1,0	3,0	90'0	0,005	1,0	0,10
Si les caract de la moutarde n° 4 ne sont pas satisfaites, classez	Moutarde bl.	anche cultivée, L	Moutarde blanche cultivée. Échantillon Canada - Mélange	da - Melange			Moutarde Moutarde or blanche ou blanche cultivée Echantillon Canada - Conada - Conada - Conada - Conada - Conada - Exorétions	Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Excetions	Moutarde blanche cultivée, Échantillon Canada - Mélange	25 % ou mons: Moutarde blanche, Rejerke (grade), Perres ou Moutarde blanche, Echanillon Canada - Perres Plus de 25 %. Moutarde cultivée Echanillon - Récupérées

Défini dens le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXIII
 G Nombre de moroeaux de la grosseur d'un grain par 500 g
 Remarque. La classe — blanche, chinoise, brune ou mélangée — est ajoutée au nom de grade.

13. Sarrasin

Déterminer le calibre du sarrasin	13-3
Détermination du taux d'impuretés	13-4
Définitions	13-4
Impuretées non déclarées	13-4
Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre	13-5
Procédures normales de nettoyage	13-5
Composition des impuretés	13-5
Nettoyage pour améliorer le grade	13-6
Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre	13-7
Procédures normales de nettoyage	13-7
Composition des impuretés	13-7
Nettoyage pour améliorer le grade	13-7
Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin traité de gros calibre	13-9
Procédures normales de nettoyage	13-9
Composition des impuretés	13-9
	13-10
Analyse facultative	
Classement	13-11
Définitions importantes	
Poids net de l'échantillon	
Compte des grains	
Substances dangereuses dans les échantillons	
Portion représentative aux fins de classement	
	13-13
Boulettes de terre	
Boulettes de terre molles	
Calibre	
	13-13
Dommages	7.30
Ergot	
	13-14
Grain contaminé	
Graines brûlées	
Graines déglumées	
	13-15
Granulés d'engrais	
Matières autres que céréales	
Odeur	
Pierres	
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Variétés	

Facteurs déterminants des grades primaires	13-19 13-19
Exportations	13-20
Commercialement propre	13-20
Non commercialement propre	13-20
Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre	13-20
Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre	13-21
Classement	13-21
Facteurs déterminants des grades d'exportation	13-22
Sarrasin, Canada (CAN)	13-22

Déterminer le calibre du sarrasin

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative d'environ 250 g de l'échantillon nettoyé.
- 2. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 6
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à fentes nº 8
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez la portion dans la trémie.
- 5. Arrêtez le tarare Carter.
- 6. Déterminez le pourcentage en poids des grains qui passent au tamis à fentes n° 8.

Si le pourcentage de grain passant au tamis à fentes n° 8 est	le sarrasin est alors
de 20,0 ou moins	gros
plus de 20,0	petit

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux a'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- 2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Sarrasin, Échantillon OC/EC (calibre) Grains brûlés,
- · Sarrasin, Échantillon Grains récupérés,
- · Sarrasin, Échantillon Grains condamnés

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Le sarrasin est considéré comme étant de petit calibre dans les cas où plus de 20,0 % des grains passent au tamis à fentes n° 8.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 6
Commande pneumatique	nº 6
Crible	nº 25
Tamis supérieur	à sarrasin nº 6
Tamis du centre	à sarrasin nº 5
Tamis inférieur	à sarrasin nº 5
Nettoyeur du tamis	anêt

- 2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 ou 1000 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- 5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, mettez le nettoyeur du tamis en marche pendant 2 à 3 secondes pour extraire les grains coincés dans le tamis.
- 6. Arrêtez le tarare.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
- 8. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin extraites par le crible n° 25;
- les matières extraites par le tamis à sarrasin nº 5 inférieur;
- · les matières extraites par aspiration autres que les grains entiers de sarrasin;
- les boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé;
- les matières extraites à la suite d'un Nettoyage pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

- À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau.
- 2. Passez l'échantillon à la main au tamis manuel à sarrasin nº 6.
 - ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
- 3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Sarrasin de petit calibre

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Matières étrangères	Tamis manuel à sarrasin nº 6	Les matières qui passent au tamis sont comprises dans les impuretés.

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Le sarrasin est considéré comme étant de gros calibre dans les cas où 20,0 % ou moins des grains passent au tamis à fentes n° 8.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	n° 7
Commande pneumatique	nº 6
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds n° 15
Tamis du centre	à fentes nº 6
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	en marche

- 2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 ou 1000 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- 5. Arrêtez le tarare.
- 6. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin passant au tamis à trous ronds n° 15:
- les matières passant au tamis à fentes n° 6;
- les matières extraites par aspiration autres que les grains entiers de sarrasin;
- les boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettové;
- les matières extraites à la suite d'un Nettoyage pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

- À la suite du nettoyage normal, examinez les matières à extraire et choisissez l'équipement en fonction de ces matières. Voir la liste d'équipement au tableau.
- 2. Passez l'échantillon à la main au tamis manuel à fentes n° 8.
 - ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.

3. Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade—Sarrasin de gros calibre

Matières à extraire	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Matières étrangères	Tamis manuel à fentes nº 8	Les matières extraites par le tamis sont comprises dans les impuretés.

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin traité de gros calibre

Le sarrasin traité :

- a été nettoyé à une usine de nettoyage des semences avant d'être livré aux silos terminaux ou de transbordement;
- contient le genre de matières étrangères qui sont normalement détectées à la suite d'un nettoyage commercial, telles que les impuretés légères attribuables à la manutention.

Les échantillons peuvent contenir des matières étrangères telles que le sarrasin de Tartarie et l'orge.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 6
Commande pneumatique	nº 3
Crible	aucun
Tamis supérieur	à fentes nº 6
Tamis du centre	à trous ronds nº 4,5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'environ 500 ou 1000 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- 5. Arrêtez le tarare.
- Remettez tous les grains entiers de sarrasin extraits par aspiration dans l'échantillon nettoyé.
- 7. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

- les matières extraites par le tamis à trous ronds n° 4,5. Soustrayez jusqu'à 0,3 % d'impuretés légères attribuables à la manutention. Par exemple, si 0,95 % de matières sont extraites, inscrivez la quantité comme 0,65 %;
- les glumes de sarrasin et autres matières extraites par aspiration, et les matières retenues par le tamis à fentes n° 6; soustrayez jusqu'à 0,5 % pour les graines de sarrasin cassées ou déglumées;
- les matières étrangères telles que les graines de mauvaises herbes, les graines cassées et le fourrage grossier triées à la main de l'échantillon nettoyé.

Nettoyage pour améliorer le grade

Les procédures d'amélioration du grade ne s'appliquent pas aux échantillons traité de sarrasin cultivé.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du blé
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple,

95.0 % de sarrasin Canada nº 1:

4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1;

1,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est	Utilisez alors une
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portions représentatives du sarrasin aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Boulettes de terre molles	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Calibre	250	250	250
Céréales	50	100	250
Dommages	25	50	50
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines brûlées	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines déglumées	10	50	50
Graines immatures	25	50	50
Matières autres que céréales	50	250	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	500	1000
Sclérotiniose	500	1000	1000

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont

- les boulettes qui s'effritent en poussières fines sous pression légère exercée par un doigt seulement – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des Pierres;
- · toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

- Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- Les boulettes de terre molles sont extraites comme impuretés.
 Voir Composition des impuretés.

Calibre

Le calibre est déterminé à l'aide d'un tamis à fentes n° 8. Le calibre, gros ou petit, est ajouté au nom de grade; par exemple, Sarrasin Canada n° 1 - gros.

Si le pourcentage de grains passant au tamis à fentes n° 8 est	le sarrasin est alors	
de 20,0 ou moins	gros	
plus de 20,0	petit	

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Céréales (CGRN)

Les céréales dans le sarrasin comprennent le blé, le seigle, le triticale, l'orge, l'avoine et le gruau d'avoine, y compris le gruau de folle avoine qui reste dans l'échantillon nettové.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—250 g

Dommages (DMG)

Les graines endommagées comprennent toutes les graines déglumées et les graines qui sont gelées, moisies ou autrement non saines. La glume des graines endommagées s'effondre lorsqu'une pression est exercée, comme c'est le cas d'un graine roulée entre le pouce et l'index.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-25 g

Optimum— 50 g

Exportation—50 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-500 g

Optimum— 1000 g

Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon d'analyse

Optimum-échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la Loi sur les grains du Canada, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la Loi sur les aliments et drogues.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés Sarrasin, Échantillon condamné.

(FBNT)

Graines brûlées Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum-échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Graines déglumées

Les graines déglumées du sarrasin sont les graines dont la glume a été enlevée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—10 g

Optimum-50 g

Exportation-50 g

Graines immatures (IM)

Les graines immatures :

- · ne contiennent pas un gruau ou le gruau est fortement ratatiné;
- ont une glume qui s'effondre lorsqu'une pression est exercée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-25 g

Optimum— 50 g

Exportation-50 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, a sis il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse Optimum – échantillon d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Sarrasin, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales se rapportent aux graines de mauvaises herbes et aux autres grains qui ne sont pas facilement extractibles et peuvent inclure les pois, les lentilles, les haricots, le maïs, et autres graines cultivées ou sauvages qui restent dans l'échantillon nettoyé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum— 250 g

Exportation—250 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse

Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Sarrasin, Échantillon Canada (calibre) - Odeur
une odeur distincte d'échauffement	Sarrasin, Échantillon Canada (calibre) - Graines chauffées
une odeur distincte de brûlé	Sarrasin, Échantillon Canada (calibre) - Graines brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - 250 g

Optimum - 500 g

Exportation - 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Sarrasin, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Sarrasin, Échantillon Est canadien/Can – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Sarrasin, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Sarrasin, Canada

*Nom de grade	Pierres
Canada nº 1	3G
Canada nº 2	3G
Canada nº 3	3G

- * Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Raison pour l'attribution du grade de base :

.....2,0 % de graines déglumées

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada	
6G de pierres Sarrasin, Rejeté (Canada rº 2) (gros) – Pierres		
3,0 % de pierres	de pierres Sarrasin, Échantillon - Récupérés	

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Sarrasin, Canada

Nom de grade	Pierres
Canada nº 1	3G
Canada nº 2	3G
Canada nº 3	3G

- * Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Raison pour l'attribution du grade de base :

.....2,0 % de graines déglumées

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
6G de pierres	Sarrasin, Échantillon Canada (gros) – Pierres
3,0 % de pierres	Sarrasin, Échantillon - Récupérés

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum— 1000 g

Exportation-1000 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Sarrasin*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR)

Toute variété de sarrasin enregistrée aux fins de production au Canada est admissible au grade Canada n° 1.

Facteurs déterminants des grades primaires

Sarrasin, Canada (CAN)

	*Poide			Dommages				Mat	Matières étrangères		
"Nom de grade	spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L)	*Condition	"Déglumés	"Immatures %	*Total	**************************************	Ergot %	"Matières autres que céréales %	Sclérotiniose %	Pierres	*Total
Canada nº 1	58.0 (285)	Frais et odeur agréable	1,0	1,5	4,0	1,0	Aucun	0,2	Aucun	36	1,0
Canada n° 2	55,0 (270)	Frais et odeur agréable	2,0	1,5	0,8	2,5	90'0	1,0	90'0	36	3,0
Canada n° 3	1	Peut dégager une odeur de terre ou d'herbe, pas d'odeur sure ou de moisi	2,0	0,5	20,0	5,0	0.25	2,0	0,25	36	5,0
Si les caract, du sarrasin nº 3 ne sont pas satisfaites, classez			Sarrasin, Écha Endomnagés	Sarrasin, Échantillon Canada (caitbre) - Endommagés	a (calibre) -	Sarrasin, Echantillon Canada (calibre) - Mélange	Sarrasin, Échantillon Canada (calibre) - Ergot	Sarrasin, Echantillon Canada (calibre) - Melange	Sarrasin, Échantillon Canada (caltore) - Mélange	2.5 % ou moins— Rejelé (grade) (calibre) - Pierres ou Sarrasin, Échantillon Canada (calibre) - Pierres, Plus de 2.5 % — Sarrasin, Échantillon -	Sarrasin, Échantillon Canada (calibre) - Mélange

 Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XVIII G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 2,5 % du poids de l'échantillon.

Tous les grains entiers de sarrasin cultivé extraits durant la détermination du taux d'impuretés sont remis dans l'échantillon nettoyé. Les impuretés dans les exportations sont réduites d'un pourcentage allant jusqu'à :

- 0,3 % dans le cas des impuretés légères attribuables à la manutention qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- 0,5 % dans le cas de grains de sarrasin cassés ou déglumés extraits par aspiration ou passant au tamis à sarrasin n° 5 ou au tamis à fentes n° 6.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction pouvant aller jusqu'à 0,2 %.

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de petit calibre Suivez les procédures de détermination du taux d'impuretés des grades primaires, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 6
Commande pneumatique	nº 3
Crible	
Tamis supérieur	à sarrasin nº 5
Tamis du centre	à trous ronds nº 4,5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	

Les impuretés comprennent ce qui suit :

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin qui passent au tamis à sarrasin n° 5 ou au tamis à fentes n° 6, moins les impuretés légères attribuables à la manutention, les graines de sarrasin cassées ou déglumées ne représentant pas plus de 0,5 % de l'échantillon en poids;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont triées à la main de l'échantillon nettoyé, autres que les céréales.

Déterminer le taux d'impuretés dans le sarrasin de gros calibre

Suivez les procédures de détermination du taux d'impuretés des grades primaires, en réglant le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 6
Commande pneumatique	nº 3
Crible	
Tamis supérieur	à fentes nº 6
Tamis du centre	à trous ronds nº 4,5
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	

Les impuretés comprennent ce qui suit :

- les matières autres que les grains entiers de sarrasin qui passent au tamis à fentes n° 6, moins les impuretés légères attribuables à la manutention, les graines de sarrasin cassées ou déglumées ne représentant pas plus de 0,5 % de l'échantillon en poids;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont extraites par aspiration, moins les grains entiers de sarrasin cultivé;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont extraites par aspiration, moins les grains entiers de sarrasin cultivé;
- les matières au-dessus des tolérances de grade qui sont triées à la main de l'échantillon nettoyé, autres que les céréales.

Classement

À l'exportation, le sarrasin est classé en fonction des caractéristiques des grades primaires et d'exportation. Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Sarrasin, Canada (CAN)

			Dommages				Matières étrangères	ères		
Nom de grade	Total des matières extractibles %	Déglumés %	immatures %	Total, dommages %	Céréales %	Ergot %	Matières aufres que céréales %	Sclerotiniose %	rierres %	Total, matières étrangères %
Canada nº 1	2,5	1,0	1,5	4,0	1,0	Aucun	0,2	Aucun	36	1,0
Canada n° 2	2,5	2,0	1,5	8,0	2,5	90'0	1,0	90'0	3G	3,0
Canada nº 3	2,5	5,0	5,0	20,0	5,0	0,25	2,0	0,25	36	9'0

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

14. Graine de tournesol

Détermination du taux d'impuretés	14-2
Définitions	14-2
Impuretés non déclarées	14-2
Procédures normales de nettoyage	14-2
Composition des impuretés	14-3
Analyse facultative	14-3
Classement	14-5
Définitions importantes	14-5
Poids net de l'échantillon	14-5
Compte des grains	14-5
Substances dangereuses dans les échantillons	14-5
Portion représentative aux fins de classement	14-6
Facteurs de classement	14-7
Autres grains	14-7
Boulettes de terre	14-7
Boulettes de terre molles	14-7
Dommages	14-7
Ergot	14-8
Excrétions	14-8
Grain contaminé	14-8
Graines brûlées	14-8
Graines chauffées, pourries ou moisies	14-8
Graines décortiquées	14-9
Graines insectisées	14-9
Granulés d'engrais	14-9
Matières étrangères	
Odeur	
Pierres	
Pourriture de la tête	
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Variétés	
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	
Graine de tournesol de confiserie	
Graine de tournesol aux fins d'huile	14-15
Exportations	
Commercialement propre	
Non commercialement propre	
Classement	14-16

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Graine de tournesol, Échantillon Canada Graines brûlées,
- · Graine de tournesol, Échantillon Graines récupérées,
- · Graine de tournesol, Échantillon Graines condamnées.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 7 nº 9 pour les variétés à grosses graines
Commande pneumatique	nº 5
Crible	aucun
Tamis supérieur	aucun
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	aucun

 À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux ou plusieurs portions représentatives d'environ 250 g. Nettoyez ces échantillons séparément.

- 3. Emboîtez le tamis à trous ronds no 18 dans un des tamis suivants, en fonction du calibre des graines :
 - tamis à trous ronds n° 10;
 - tamis à sarrasin nº 6.
- 4. Tamisez la portion.
- 5. Passez au tarare Carter les matières qui ont passé au tamis à trous ronds n° 18 et sont retenues par le tamis à trous ronds n° 10 (ou le tamis à sarrasin n° 6).
- 6. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une plus petite portion de 50 g.
- Triez à la main la portion de 50 g pour extraire les matières étrangères, y compris les glumes cassées, qui sont déterminées comme impuretés jusqu'aux tolérances de grade établies.
- 8. En utilisant la portion de 50 g, déterminez le pourcentage en poids de matières étrangères.
- Des matières retenues par le tamis à trous ronds no 18, triez à la main toutes les graines de tournesol entières ou cassées. Remettez-les dans l'échantillon nettoyé.
- 10. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les impuretés comprennent :

- les matières étrangères extraites par soit le tamis à trous ronds n° 24 ou n° 18;
- les matières extraites par aspiration, sauf les graines entières saines de tournesol;
- les matières qui passent soit au tamis à trous ronds n° 10 ou au tamis à sarrasin n° 6;
- · les matières grossières triées à la main de l'échantillon tamisé;
- les autres grains triés à la main de l'échantillon tamisé, jusqu'à 2,5 %;
- les boulettes de terre, les autres grains et les sclérotes, jusqu'aux tolérances établies, triés à la main de l'échantillon nettové.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de la graine de tournesol
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extractibles des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple, 95,0 % de graine de tournesol de confiserie Canada nº 1; 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1; 1,0 % d'impuretés

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans l'échantillon.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est	Utilisez alors une
normal	une portion de taille optimum
grave	une portion de taille minimum ou plus (ne vous servez pas d'une taille inférieure).

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative du tournesol aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres grains	50	100	100
Boulettes de terres molles	100	100	100
Dommages	100	100	100
Ergot	500	1000	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines brûlées	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées, pourries, moisies	100	100	100
Graines décortiquées	500	1000	1000
Graines insectisées	100	100	100
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	500	1000
Pourriture de la tête (glumes)	25	100	100
Pourriture de la tête (graines)	5	25	25
Sclérotiniose	250	1000	1000

Facteurs de classement

Autres grains (OGS)

Les autres grains se rapportent à tous les autres grains qui ne sont pas extraits durant le nettovage.

Dans les échantillons admissibles aux hors-grades, les autres grains sont considérés comme facteur de classement et ne sont pas ajoutés aux impuretés.

Portion représentative aux fins de classement

Minimum-50 g

Optimum—100 g

Exportation-100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression exercée par un doigt — si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- · des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 2,5 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières étrangères*.

- 1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
- Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.
- 3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Graine de tournesol*, *Échantillon Canada Mélange*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Dommages (DMG)

Les graines endommagées révèlent au moins l'une des caractéristiques suivantes :

- dommages causés par la pourriture de la tête;
- · chauffées, pourries ou moisies;
- · très immatures;
- insectisées;
- · autrement endommagées.

	Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—100 g Optimum—100 g Exportation—100 g	
Ergot (ERG)	L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.	
	Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—500 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g	
Excrétions (EXCR)	▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantille dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.	ons
	Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantil d'analyse d'analyse d'analyse	
Grain contaminé	▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantille dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.	ons
	Dans la <i>Loi sur les grains du Canada</i> , le grain contaminé est défini comme suit : des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pr vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la <i>Lo les aliments et drogues</i> .	la ris en
	C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteu chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillo jugés contaminés sont classés <i>Graine de tournesol</i> , <i>Échantillon condamné</i> .	
Graines brûlées	Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûle	ćes.
(FBNT)	Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—500 g Optimum— échantillon d'analyse Exportation— échantil d'analyse	
Graines chauffées, pourries ou moisies	Les graines chauffées ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristiques de grain qui ont chauffé durant l'entreposage ou qui ont été endommagées par séchage artificiel.	nes
(LITE)	Darking and the state of the st	

Portion représentative aux fins d'analyse

Optimum—100 g

Minimum—100 g

(HTD)

Exportation—100 g

Procédures

- Passez la portion représentative de l'échantillon nettoyé à la machine à perler l'orge pendant 3 à 5 secondes.
- 2. Séparez les graines chauffées, pourries ou moisies des graines saines.

Si vous n'êtes pas sûr si la graine est chauffée, pourrie ou moisie, coupez la graine sur sa longueur et examinez la chair exposée. La chair brune est considérée comme étant chauffée.

Graines décortiqées (DHULL)

Les graines cassées et entières qui n'ont pas de glumes sont considérées comme étant déglumées.

Portion représentatives aux fins d'analyse

Minimum-500 g

Optimum—1000 g

Exportation—1000 g

Graines insectisées (I DMG)

Les glumes de ces graines ont des perforations de n'importe quelle grandeur causées par les insectes et comprennent toute graine déglumée qui a été percée ou mâchée par les insectes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon

d'analyse

Optimum – échantillon d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Graine de tournesol, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères dans la graine de tournesol se rapportent aux autres grains, aux boulettes de terre molles, aux pierres et aux graines sclérotées.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum— échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur excessivement désagréable, autre que celle brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines chauffées
une odeur excessive de brûlé	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Graines brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 250 g

Optimum - 500 g

Exportation – 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Graine de tournesol, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur.

Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés *Graine de tournesol*, *Échantillon Est canadien/Can – Pierres*.

• Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés *Graine de tournesol*, *Échantillon – Récupérés*.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de tournesol, Canada

*Nom de grade	Pierres
Canada nº 1	3G
Canada nº 2	3G

- * Défini dans le Réglement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base: Graine de tournesol, Canada nº 1

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
6G de pierres	Graine de tournesol, Rejeté (Canada nº 1) – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de tournesol, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de tournesol, Canada

*Nom de grade	Pierres
Canada nº 1	3G
Canada nº 2	3G

- * Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base: Graine de tournesol, Canada nº 1

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
6G de pierres	Graine de tournesol, Échantillon Canada – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de tournesol, Échantillon - Récupérés

Pourriture de la tête

La pourriture de la tête se rapporte aux dommages qui sont le plus fréquemment causés par la sclérotiniose.

Les dommages comprennent :

- les glumes dont 50 % ou plus de la surface est recouverte de taches blanches
- les graines qui sont de couleur atypique, c'est-à-dire d'un brun pâle à brun foncé
- les graines qui peuvent contenir des petits sclérotes noirs

Portion représentative aux fins d'analyse

Glumes

Minimum—25 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Graines

Minimum—5 g Optimum—25 g Exportation—25 g

Procédures

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, obtenez une portion représentative pour les glumes.
- Examinez la portion et extrayez les glumes dont 50 % ou plus de la surface est recouverte de taches blanches.
- Divisez le reste de la portion représentative pour obtenir un sous-échantillon ne pesant pas moins de 5 g.
- 4. Extrayez les glumes et examinez les graines pour voir si la couleur est atypique et pour détecter la présence de sclérotes.

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g Optimum—1000 g Exportation—1000 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de tournesol*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR)

La graine de tournesol est classée en fonction de son utilisation finale – soit tournesol de confiserie ou aux fins d'huile.

Sur demande faite par écrit, le nom de la variété, telle que la décrit le propriétaire ou l'expéditeur, peut être notée sur le certificat, sous la rubrique réservée aux remarques; par exemple, *Soi-disant représentatif de la variété Commander*.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de tournesol de confiserie, Canada (CAN)

	Norme	Norme de qualité		Dom	Dommages				2	Matières étrangères	89.
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum (kg/hL)	*Condition	Pourriture de la tête %	Chauffées %	*Insectisées %	*Total %	"Décortiquées %	Autres grains	Sclérotiniose %	Boulettes de terre molles %	Pierres
Canada nº 1	31,0	Bien mûrie et odeur agréable	2,0	9'0	2,0	4,0	2,0	2,5	1,0	2,5	3G
Canada nº 2	29,0	Raisonnablement bien mûrie et odeur agréable	5,0	1,0	4,0	8,0	5,0	2,5	2,0	2,5	36
Si les caract, du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	Graine de fournesol, Échanillon Canada - Poids		Graine de tournesol, Échantillon Canada - Endommagées	Graine de toumesol, Échantillon Canada - Chauffees	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Insectisées	Graine de Graine de tournesol, tournesol, tournesol, tournesol, Echantillon Canada - Canada - Endommagées Décortiquées	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Décortiquées	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange	Graine de fournesol, Échantillon Canada - Mélange	-2.5 % ou moins : Graine de fournesol. Rejeté (grade) - Pierres ou Graine de tournesol, Échantillon Canada - Pierres. Plus de 2,5 % : Graine de fournesol - Récupérées

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XVIII
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Graine de tournesol aux fins d'huile, Canada (CAN)

	Norme	Norme de qualité		Dom	Dommages				Ma	Matières étrangères	88
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum (kg/hL)	*Condition	Pourriture de la tête %	*Chauffées	*Insectisées %	Total %	*Décortiquées	Autres grains %	Sclérotiniose %	Boulettes de terre molles %	Pierres
Canada n° 1	35,0	Bien mûrie et odeur agréable	2,0	9'0	2,0	5,0	9,0	2,5	1,0	2,5	36
Canada n° 2	31,0	Raisonnablement bien mûrie et odeur agréable	5,0	1,0	4,0	10,0	5,0	2,5	2,0	2,5	36
Si les caract, du tournesol n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Poids léger		Graine de Graine de tournesol, tournesol, Echantillon Echantillon Canada Canada Endormagées Chauffées	Graine de tournesol, Échantillon Canada . Chauffées	Graine de tournesol, Échantillon Carrada - Insectisées	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Endommagées	Graine de Graine de tournesol, tournesol, Echantillon Echantillon Canada - Canada - Endormagies Decortiquées	Graine de tournesol, Échantillon Canada - Mélange	Graine de kournesol, Échantillon Canada - Mélange	Graine de Nournesol, Échantillon Canada - Mélange	-2.5% ou moins: Graine de tournesol, Rejelé (grade) - Pierres ou (grade) - Pierres ou Échanillon Canada - Pierres. Plus de 2.5 %: Graine de tournesol - Récupérées

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XVII.
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où le taux net d'impuretés ne dépasse pas 5,0 % du poids de l'échantillon.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

Non commercialement propre

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près. Appliquez la déduction directe de 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation des impuretés légères attribuables à la manutention. Les impuretés sont déterminées en suivant les procédures s'appliquant aux échantillons primaires.

Les impuretés légères attribuables à la manutention se rapportent aux poussières et autres matières qui s'accumulent dans le grain à mesure qu'il est acheminé dans le réseau de manutention. Elles sont déterminées à l'aide d'un tamis à trous ronds n° 4,5.

Classement

À l'exportation, la graine de tournesol est classée en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

15. Graine de carthame

Détermination du taux d'impuretés	15-2
Définitions	15-2
Impuretés non déclarées	
Procédures normales de nettoyage	
Composition des impuretés	
Analyse facultative	
Classement	15-4
Définitions importantes	15-4
Poids net de l'échantillon	15-4
Compte des grains	
Substances dangereuses dans les échantillons	
Portion représentative aux fins de classement	15-5
Facteurs de classement	15-6
Autres grains	15-6
Boulettes de terre	15-6
Boulettes de terre molles	
Dommages	
Excrétions	15-6
Glumes	15-7
Grain contaminé	15-7
Graines chauffées	15-7
Graines déglumées	15-7
Graines pourries	15-7
Granulés d'engrais	15-8
Matières autres que céréales	15-8
Matières étrangères	15-8
Odeur	1 2 7 7
Pierres	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Variétés	15-11
valietes	13-11
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	
Graine de carthame, Canada (CAN)	15-12
Exportations	15-13
Commercialement propre	15-13
Non commercialement propre	
Classement	

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Graine de carthame, Échantillon Canada Graines brûlées,
- · Graine de carthame. Échantillon Graines récupérées.
- Graine de carthame, Échantillon Graines condamnées.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 7
Commande pneumatique	nº 7
Crible	aucun
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux ou plusieurs portions représentatives d'environ 250 g. Nettoyez chaque portion séparément.
- 3. Passez l'échantillon au tamis à trous ronds n° 15 emboîté sur un tamis à fentes n° 6 ou à sarrasin n° 6, ou les deux, avec un plateau vide à la position inférieure.
- 4. Mettez le tarare Carter en marche.
- Versez dans la trémie la portion de l'échantillon qui a passé au tamis à trous ronds n° 15.
- 6. Des matières retenues par le tamis à trous ronds nº 15, triez à la main toutes les graines de carthame entières ou cassées et remettez-les dans l'échantillon nettoyé.

 Déterminez les impuretés en consultant la liste des matières décrites dans Composition des impuretés.

Composition des impuretés

- les matières étrangères extraites par le tamis à trous ronds n° 15;
- les matières extraites par le tamis à fentes nº 6, le tamis à sarrasin nº 6, ou les deux:
- · les matièrs extraites par aspiration, sauf les graines de carthame saines et entières;
- les boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon nettoyé représentant jusqu'à 2,5 % de l'échantillon en poids – si le pourcentage de boulettes de terre molles est de 2,5 % ou plus, les boulettes de terre molles constituent un facteur de classement.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade de la graine de carthame
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple.

95,0 % de graine de carthame Canada nº 1; 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1; 1,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain de la matière étrangère dans 500 g de l'échantillon.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettoyé.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives divisées obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est	Utilisez alors une
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus (ne vous servez pas d'une taille inférieure).

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative du carthame aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres grains	100	250	250
Boulettes de terre molles	100	100	100
Dommages	100	100	100
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Glumes vides	100	250	250
Graines chauffées	100	100	100
Graines déglumées	100	100	100
Graines pourries	100	100	100
Matières autres que céréales	100	250	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	500	1000

Facteurs de classement

Autres grains (OGS)

Les autres grains dans la graine de carthame se rapportent au blé, au seigle, au triticale, à l'orge, à l'avoine et au gruau d'avoine, y compris le gruau de folle avoine, qui restent dans l'échantillon nettové.

Portion représentative aux fins de classement

Minimum-100 g

Optimum-100 g

Exportation-100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir *Pierres*.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère exercée par un doigt si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Procédures

Dans la graine de carthame, les boulettes de terre molles sont considérées comme matières étrangères.

Dommages (DMG)

Les graines endommagées sont gelées, vertes, cassées, chauffées, insectisées ou autrement non saines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum-100 g

Exportation—100 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Glumes vides (HULLS)

Les graines de carthame intactes sont appelées des « akènes », qui se composent de la glume qui contient la graine. Les glumes vides sont des akènes dont les glumes sont intactes mais qui ne contiennent pas de graines. Les glumes auxquelles moins d'un tiers du grain est attaché font également partie de ce facteur.

Portion représentative aux fins de classement

Minimum-100 g

Optimum—250 g

Exportation-250 g

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Graine de carthame*, Échantillon condamné.

Graines chauffées (HTD)

Les graines chauffées ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristiques de graines qui ont chauffé durant l'entreposage. Les graines chauffées comprennent les graines décolorées par séchage artificiel, mais non pas les graines carbonisées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Graines déglumées (DHULL)

Les graines de carthame intactes sont appelées des « akènes », qui se composent de la glume qui contient la graine. Les graines déglumées sont des graines cassées ou entières sans glumes.

Portion représentatives aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Graines pourries (ROT KRNL)

Les graines pourries ont la couleur ou dégagent l'odeur caractéristiques de graines qui ont chauffé durant l'entreposage. Les graines pourries sont considérées en combinaison avec les graines chauffées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Graine de carthame, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières autres que céréales (MOTCG)

Les matières autres que les céréales se rapportent aux graines de mauvaises herbes et aux autres grains qui ne sont pas facilement extractibles et peuvent inclure les pois, les lentilles, les haricots, le maïs, les autres graines cultivées ou sauvages, et les graines atteintes de l'ergot ou de la sclérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Matières étrangères

Les matières étrangères dans la graine de carthame comprennent les autres grains, les grains sclérotés, les boulettes de terre molles et les pierres.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Graine de carthame, Échantillon Canada - Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Graine de carthame, Échantillon Canada - Graines chauffées
une odeur excessive de brûlé	Graine de carthame, Échantillon Canada - Graines brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - 250 g

Optimum - 500 g

Exportation - 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Graine de carthame, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Graine de carthame, Échantillon Est canadien/Can – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés *Graine de carthame*, *Échantillon Récupérés*.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de carthame, Canada

*Nom de grade	Pierres
Canada nº 1	3G
Canada nº 2	3G
Canada nº 3	3G

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base: Graine de carthame, Canada nº 2

Raison pour l'attribution du grade de base :

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
6G de pierres	Graine de carthame, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de carthame, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Graine de carthame, Canada

*Nom de grade	Pierres
Canada nº 1	3G
Canada nº 2	3G
Canada nº 3	3G

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base: Graine de carthame, Canada nº 2

Raison pour l'attribution du grade de base :

......4,0 % de graines déglumées

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
6G de pierres	Graine de carthame, Échantillon Canada – Pierres
3,0 % de pierres	Graine de carthame, Échantillon - Récupérés

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon	Optimum— échantillon	Exportation—échantillon
d'analyse	d'analyse	d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Graine de carthame, IP*, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR)

La graine de carthame est classée sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de carthame, Canada (CAN)

	Norme de qualité	Dom	Dommages		Matières étrangères			Glumes
"Nom de grade	*Condition	*Chauffées %	"Total	*Matières autres que céréales %	Pierres	"Total %	Glumes vides %	"Déglumées %
Canada nº 1	Bien mûrie, bonne couleur naturelle	Aucun	3,0	0,2	36	0,5	0,5	2,0
Canada n° 2	Raisonnablement bien mûrie, peut être modérément tachée par les intempéries	Aucun	10,0	S,0	98	2,0	1,0	5,0
Canada nº 3	Exclue des grades précédents en raison de taches causées par les intempéries, peut avoir l'odeur caractéristique d'une graine de qualité inférieure, pas d'odeur netterment sure, rance ou de moisi	1,0	10,0	1,0	36	5,0	2,0	8,0
Si les caract. du carthame n°3 ne sont pas satisfaites, classez		Graine de carthame, Échantillon Canada - Chauffées	Graine de carthame, Échantillon Canada - Endommagées	Graine de carthame, Échantillon Canada - Mélange	2.5 % ou moins : Rejeté (grade) - Pierres ou Graine de carthame. Échantillon Canada - Pierres. Plus de 2.5 % : Graine de carthame, Échantillon - Recuperées	Graine de carthame, Échantillon Canada - Mélange	Graine de carthame, Échantillon Canada - Glumes	Graine de carthame, Échatillon Canada - Déglumées

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XIV.
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les exportations qui sont considérées comme étant commercialement propres peuvent contenir jusqu'à 2,5 % en poids d'impuretés.

Les impuretés sont déclarées au :

- 0,1 % près dans le cas d'échantillons représentant des expéditions commercialement propres chargées d'un seul silo terminal ou de transbordement;
- 0,01 % dans le cas d'échantillons composites représentant des expéditions chargées de plus d'un silo terminal ou de transbordement.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins une déduction allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, la graine de carthame est classée en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

16. Pois

Détermination du taux d'impuretés	16-3
Définitions	16-3
Impuretés non déclarées	16-3
Procédures normales de nettoyage	16-3
Composition des impuretés	16-3
Détermination des matières étrangères dans les pois fourragers	16-4
Analyse facultative	16-4
Calibrage des pois jaunes	16-5
Classement	16-6
Définitions importantes	16-6
Poids net de l'échantillon	16-6
Substances dangereuses dans les échantillons	16-6
Portion représentative aux fins de classement	16-7
Facteurs de classement	16-8
Autres dommages	16-8
Boulettes de terre	16-8
Classes	16-8
Couleur	16-8
Dommages	16-9
Ergot	16-9
Excrétions	16-9
Grain contaminé	16-9
Granulés d'engrais	16-9
Légumineuses autres que les pois verts ou jaunes	16-10
Matières étrangères	16-10
Matières inertes	16-10
Nécrose interne	16-10
Odeur	16-11
Pois d'autres couleurs	16-11
Pois brûlés	16-11
Pois brûlés en entreposage	16-11
Pois chauffés	16-12
Pois délavés	16-12
Pois fendus	16-12
Pois insectisés	16-12
Pois ratatinés	
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Téguments fendillés	
Variété	

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	16-15
Pois verts, Canada (CAN)	16-15
Pois, Canada, autre que pois verts et pois chiches	16-16
Pois fourragers, Canada (CAN)	16-17
Exportations	16-18
Classement	16-18

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Pois, Échantillon Canada (couleur ou variété) Grains brûlés,
- · Pois, Échantillon Grains récupérés,
- · Pois. Échantillon Grains condamnés.
- · Pois fourragers, Canada.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux portions représentatives d'environ 250 g. Nettoyez chaque portion séparément.
- 2. Passez la portion au tamis à fentes qui permettra d'extraire le maximum de pois fendus tout en assurant la perte minimum de pois entiers. Utilisez un des tamis suivants :

à fentes nº 8

à fentes nº 9

à fentes nº 11

 Déterminez les impuretés en consultant la liste des matières décrites dans la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

- toutes les matières étrangères végétales grossières telles que les gousses, les tiges,
 la paille et les têtes de chardon triées à la main de l'échantillon tamisé;
- les pois fendus extraits par tamisage inscrivez le pourcentage des pois fendus dans les impuretés;
- les autres matières extraites par tamisage.

Détermination des matières étrangères dans les pois fourragers

Les matières étrangères dans les pois fourragers se rapportent à toutes les matières autres que les pois entiers, les pois cassés ou les pois au tégument fendillé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation-250 g

Procédures

- 1. Divisez l'échantillon brut à l'aide d'un diviseur de type Boerner pour obtenir une portion représentative.
- 2. Triez à la main toute matière étrangère de la portion représentative.
 Nota: Vous pouvez déterminer les matières étrangères à l'aide d'un tamis approuvé; toutefois seules les matières autres que les pois entiers, les pois cassés et les pois au tégument fendillé sont considérées comme matière étrangère.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du pois
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple,

95,0 % de pois jaunes Canada nº 1 4,0 % de pois jaunes, Échantillon Canada – Pois fendus 1,0 % d'impuretés

Calibrage des pois jaunes

Dans le cas des pois jaunes seulement, le calibre fait partie du nom de grade.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez une portion représentative de 250 g.
- 2. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds nº 14.
- 3. Déterminez les matières retenues par le tamis à trous ronds nº 14.

95 % ou plus des matières retenues par le tamis à trous ronds nº 14	Moins de 95 % de ronds nº 14	es matières sont reter	nues par le tamis à trous	
L'échantillon est désigné	1. Combinez à no	ouveau l'échantillon.		
comme étant Gros.	 Passez l'échantillon au tamis à trous ronds nº 15 et au tamis à trous ronds nº 11. 			
	Déterminez la portion passant au tamis à trous ronds nº 15.			
	90 % ou plus de matières passent au tamis à trous ronds n° 16		Moins de 90 % de matières passent au tamis	
	Déterminez la qua tamis à trous rond	ntité retenue par le s nº 11.	Classé sans référence au calibre	
	95 % ou plus	Moins de 95 %		
	L'échantillon est désigné comme étant <i>Petit</i> .	Classé sans référence au calibre.		

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de consommation humaine se rapportent aux pourcentages du poids net, ou le poids net.

Poids brut de l'échantillon

À sa réception, l'échantillon est considéré comme l'échantillon non nettoyé. Son poids est le poids brut de l'échantillon.

Note: Les pourcentages en poids pour classer les pois fourragers se rapportent aux pourcentages de l'échantillon non nettoyé, ou le poids brut.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement des pois destinés à la consommation humaine est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Tout le classement des pois fourragers est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon brut à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est	Utilisez alors une
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus (ne vous servez pas d'une taille inférieure)

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative des pois aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres dommages, nécrose interne	50	100	100
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	50	100	100
Ergot	250	500	1000
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Matières étrangères	100	250	500
Matières inertes	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Nécrose interne	50	100	100
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois d'autres couleurs, classes	50	100	100
Pois brûlés	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois brûlés en entreposage	100	250	500
Pois chauffés	100	250	500
Pois délavés	50	100	100
Pois fendus	50	100	100
Pois insectisés	50	100	100
Pois ratatinés	50	100	100
Téguments fendillés	50	100	100

Facteurs de classement

Autres dommages (ODMG)

Les autres dommages se rapportent à :

- · tous les dommages autres que les pois fendus, insectisés, chauffés ou ratatinés;
- toute décoloration ou dommage physique causée à la face supérieure du cotylédon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

Voir Matières étrangères.

Classes

Il y a deux classes de pois – les pois verts et les pois autres que verts. La classe fait partie du nom du grade. Voir *Pois d'autres couleurs*.

Couleur (CLR)

La couleur en tant que facteur de classement est évaluée après l'extraction des pois endommagés ou des pois d'autres couleurs. Consultez les tableaux ou guides des couleurs pour détecter les pois d'autres couleurs.

Si les pois sont	La couleur est
d'une couleur vive normale	bonne
modérément immatures, légèrement alterés par suite d'un contact avec le sol ou	passable

Si un échantillon de pois jaunes contient	L'échantillon est alors
des pois verts	considéré comme étant endommagé seulement si les pois sont endommagés à cause d'un autre facteur
des pois entiers ou fendus qui sont nettement verts d'un bout à l'autre à cause d'immaturité ou de la variété	Pois d'autres couleurs
des pois jaunes immatures qui ne sont pas nettement verts	considéré comme étant pas endommagé, mais on en tient compet en évaluant l'aspect générale de l'échantillon

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les pois endommagés se rapportent aux :

- · pois fendus ou cassés dont plus d'un quart du pois est arraché;
- pois entiers qui sont germés, chauffés, ratatinés, insectisés, fortement détériorés ou autrement endommagés de façon à nuire fortement à l'aspect ou à la qualité du pois.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum-100 g

Exportation—100 g

Ergot

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont

(ERG)

est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—500 g

Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon

d'analyse

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Pois*, Échantillon condamné.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

16. Pois Classement

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse Optimum – échantillon Exportation – échantillon d'analyse d'analyse

Procédure:

 Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.

 Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.

 Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Pois, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Légumineuses autres que les pois verts ou jaunes

Dans les pois fourragers, les légumineuses autres que les pois verts ou jaunes se rapportent spécifiquement aux pois perdrix ou pois ridés. Ces demiers ne sont pas considérés comme faisant partie des matières étrangères. Les autres légumineuses comme les haricots, les pois chiches et les lentilles sont comprises dans les matières étrangères.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères ne constituent pas un facteur de classement dans les pois fourragers. Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les pois ou les pois fendus.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Matières inertes

Les matières inertes se rapportent aux matières minérales telles que les pierres, le charbon, le schiste et les boulettes de terre dures et molles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon Optimum – échantillon Exportation – échantillon d'analyse d'analyse

Nécrose interne

Ce trouble nutritionnel, dû à une carence de manganèse dans le sol, cause des taches ou cavités d'un brun rougeâtre foncé sur la surface intérieure des cotylédons. La nécrose interne est considérée comme *Autres dommages* dans les pois.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Classement 16. Pois

Procédure

Passez la portion représentative à la machine à perler pour fendre et exposer la surface intérieure du cotylédon.

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon Optimum— échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois chauffés
une odeur excessive de brûlé	Pois, Échantillon Canada (couleur et calibre) - Pois brûlés

Pois d'autres couleurs (POOCLR)

La couleur est fonction de la couleur du cotylédon et, dans le cas des pois Maple, de la couleur du tégument. Ce facteur se rapporte à tous les pois entiers ou fendus qui sont évidemment d'une autre couleur ou classe.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Pois brûlés (FBNT)

Les pois carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Aucun grain brûlé n'est toléré dans les pois, les pois fendus ou les pois fourragers.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon Optimum— échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Pois brûlés

Les pois brûlés en entreposage se rapportent aux pois noircis à la suite d'un en entreposage échauffement important durant l'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g Optimum—250 g Exportation—500 g

Pois chauffés

Les pois ou les pois fendus dont les téguments sont ternes ou dont les cotylédons sont décolorés, allant d'un brun roux pâle à un brun foncé, sont considérés comme étant chauffés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum-250 g

Exportation—500 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pois chauffés.
- 2. Coupez les pois pour exposer le cotylédon.

Si les pois	Les pois sont classés comme
sont légèrement endommagés, ont la chair d'un brun roux pâle et dégagent l'odeur d'échauffement	pois chauffés
sont autrement atteints d'un facteur	pois endommagés

Pois délavés (BLCH)

Ce facteur ne s'applique qu'aux pois verts, et ne s'applique pas aux pois Vienna.

Les pois verts sont considérés comme étant délavés si un huitième ou plus de la surface du cotylédon est décoloré à une couleur jaunâtre distincte qui les distingue nettement de leur couleur naturelle.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation-100 g

Procédures

- Examinez la portion représentative de l'échantillon nettoyé pour déterminer la présence de tous les pois verts nettement délavés ou que vous soupçonnez de l'être.
- Enlevez le tégument des graines suspectes pour déterminer l'importance de la partie délavée sur les cotylédons.

Pois fendus (SPLTS)

Les pois fendus se rapportent aux pois fendus, aux pois fendus d'autres couleurs, aux morceaux cassés qui comptent moins des trois quarts de la graine entière, et aux cotylédons qui sont légèrement fixés aux téguments.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Pois insectisés (I DMG)

Les pois ou pois fendus insectisés se rapportent aux dommages causés par les insectes tels que le charançon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Pois ratatinés (SHV)

La forme des pois ratatinés est nettement altérée et échaudée, ou la surface est fortement potelée.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum-100 g

Exportation-100 g

Sclérotiniose (SCL)

Voir Matières étrangères.

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Pois, IP, Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Téguments fendillés (CSDC)

Ce facteur se rapporte aux :

 pois dont les téguments sont fendillés – si les pois sont autrement endommagés, c'est la tolérance des pois endommagés qui s'applique et non pas celle des téguments fendillés;

- · pois dont une partie du tégument ou le tégument entier est enlevé;
- pois cassés dont moins d'un quart du pois est arraché les pois cassés dont plus d'un quart du pois est arraché sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum—100 g

Exportation-100 g

Variété (VAR) Sur demande faite par écrit, la variété fait partie du nom de grade, par exemple, Pois, Canada nº 2, Maple. L'inscription « pureté variétale non garantie » figure dans la section réservée aux remarques sur les certificats délivrés portant le nom de la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Pois verts, Canada (CAN)

	Norme de qualité	Autres cla	Autres classes et délavés			Matières étrangères	
Nom de grade	*Couleur	*Autres classes %	*Délavés	*Total	Ergot	Excrétions %	"Total %
Canada nº 1	Bonne couleur naturelle	9'0	2,0	2,0	90'0	0,01	0,1
Canada n° 2	Couleur passable	1,0	3,0	3,8	90'0	0,01	0,2
Canada n° 3	Couleur atypique	2,0	5,0	6,5	90'0	0,01	0,5
Si les caract. du pois nº 3 ne sont pas satisfaites, classez		10,0 % ou moins: Pois, Échantillon (Verts ou variété) - Couleurs mélangées: Plus de 10,0 %: Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Délavés	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Couleurs mélangées et pois délavés	Pois, Échantillon Canada (Vert ou vanélé) - Ergot	Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Excrétions	Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Mélange

				Dommages	ages		
*Nom de grade	y compris pois fendus	*Chauffés	*Pois insectisés	*Autres dommages	"Ratatinés %	*Fendus	*Total %
Canada nº 1	5,0	Aucun	6,0	2,0	2,0	9'0	3,0
Canada nº 2	8,0	0,1	8,0	4,0	4,0	1,0	5,0
Canada nº 3	13,0	9'0	2,5	10,0	8,0	5,0	12,0
Si les caract, du pois nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	Pois, Échantillon Canada (Vert ou variété) - Téguments fendillés	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Chauffés	Pois, Échantillon Canada (Verts ou vanété) - Insectisés	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Ratatinés	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Fendus	Pois, Échantillon Canada (Verts ou variété) - Endommagés

 Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXI Remarque: La variété ou la couleur est ajoutée au nom de grade.

Pois autres que pois verts, Canada (CAN)

	Norme de qualité	*Autrae		Matières étrangères	9
*Nom de grade	*Couleur	couleurs %	Ergot %	Excrétions %	*Total
Canada nº 1	Bonne couleur naturelle	1,0	90'0	0,01	Trace
Canada nº 2	Couleur passable	2.0	90'0	0,01	0,5
Extra Canada nº 3	Couleur passable	2,0	90'0	0,01	9,0
Canada n° 3	Couleur atypique	3,0	90'0	0,01	1,0
Si les caract, du pois n° 3 ne sont pas satisfaites, classez		Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Couleurs mélangées	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Ergot	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Excrétions	Pois, Échanillon Canada (Jaunes ou vanéle) - Mélange

	Ténumente fendillée v				Dommages		
*Nom de grade	compris pois fendus	*Chauffés %	*Insectisés %	Autres dommages %	*Ratatinés %	*Fendus	*Total
Canada nº 1	2,0	Aucun	1,0	3,0	3.0	1,0	3,0
Canada n° 2	9,5	90'0	1,5	5,0	6,0	2,5	5,0
Extra Canada nº 3	13,0	90'0	1,5	5,0	5,0	5,0	3,5
Canada n° 3	15,0	0,2	4,0	10,0	7,0	5,0	10,0
Si les caract, du pois n° 3 ne sont pas satisfaires, classez	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Téguments fendillés	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Chauftés	Pois, Échantillon Canada (Jaunes Canada (Jaunes ou variété) - Insectisés Endommagés	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) - Endommagés	Pois, Échantillon Canada (Jaunes ou variété) . Ratatinés	Pois, Échantillon Pois, Échantillon Canada (Jaunes Canada (Jaunes ou variété) : Fendus ou variété) : Plus de 5,0 % et 3,0 % d'autres Plus de 5,0 % et 3,0 % d'autres couleurs : Pois, Échantillon Canada - Couleurs mélangées et pois fendus	Pois, Échanillon Canada (Jaunes ou vanèté) - Endommagés

 Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXI Remarque: La variété ou la couleur est ajoutée au nom de grade.

Pois fourragers, Canada (CAN)

*Nom de grade	*Brûlés %	*Chauffés et brûlés en entreposage %	"Légumineuses autres que pois verts et jaunes %	"Matières inertes %	*Ergot	*Excrétions
Pois fourragers, Canada	Aucun	1,0	5,0	1,0	90'0	0,02
Si les caract des pois fourragers ne sont pas satisfailes, classez	Pois fouragers, Échantillon Canada - Pois brûlés	Pois fouragers, Pois fouragers, Echantilon Echantilon Canada - Pois Canada - Pois chauffès chauftès	Pois fournagers, Échantillon Canada - Légumineuses autres que pois verts et jaunes	Pois fouragers, Échantillon Canada - Matières inertes	Pois fouragers, Échantillon Canada - Ergot	Pois fourragers, Échantillon Canada - Excrétions

Exportations

Classement

À l'exportation, les pois sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires. Les matières étrangères dans les pois nettoyés ou traités sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas déterminées comme impuretés. Les cargaisons contenant des impuretés ne peuvent pas être expédiées sans l'autorisation de la CCG.

17. Maïs

Détermination du taux d'impuretés	17-2
Définitions	17-2
Impuretés non déclarées	17-2
Procédures normales de nettoyage : tarare Carter	17-2
Procédures normales de nettoyage : procédures manuelles	17-3
Composition des impuretés	17-3
Analyse facultative	17-3
Estimer le poids spécifique du maïs bien mûri après le séchage	17-4
Classement	
Définitions importantes	
Poids net de l'échantillon	17-5
Compte des grains	
Substances dangereuses dans les échantillons	
Portion représentative aux fins de classement	
Facteurs de classement	17-6
Boulettes de terre	17-6
Classes	17-6
Dommages	17-6
Excrétions	17-6
Grain contaminé	17-7
Grains brûlés	17-7
Grains caramélisés	17-7
Grains chauffés	17-7
Grains pourris	17-8
Granulés d'engrais	17-8
Maïs fendillé et matières étrangères	17-9
Matières étrangères	17-9
Moisissure pénicillium	17-9
Odeur	17-9
Pierres	
Semence traitée et autres produits chimiques	17-12
Variétés	17-13
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	
Maïs jaune, blanc ou mélangé, Ouest/Est canadien (OC/EC)	17-14
Exportations	17-15
Classement	17-15
Maïs fendillé et matières étrangères	17-15

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé seulement au moment où les producteurs livrent du maïs aux silos de collecte dans l'est du Canada. Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près. Dans toutes les autres régions, ces matières sont reconnues comme Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM) et constituent un facteur de classement.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

- ▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas où le maïs est classé dans les grades suivants :
 - Maïs, Échantillon Canada Grains brûlés,
 - · Maïs, Échantillon Grains récupérés,
 - · Maïs, Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage : tarare Carter

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Déterminez le taux d'impuretés avant de déterminer le poids spécifique.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 10
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds n° 12 (humidité de 25,0 % ou moins) à trous ronds n° 14 (humidité en sus de 25,0 %)
Tamis du centre	plateau vide
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.

- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- 5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, arrêtez le tarare Carter.
- 6. Enlevez le bac qui contient l'échantillon de maïs et les grains de maïs cassés.
- 7. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Procédures normales de nettoyage : procédures manuelles

Pour suivre les procédures manuelles normales de nettoyage du maïs, vous avez besoin du :

- tamis à trous ronds no 12 pour le maïs dont le taux d'humidité est de 25 % ou moins:
- tamis à trous ronds no 14 pour le mais dont le taux d'humidité est supérieur à 25 %.
- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - · Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 2. Passez environ 250 g à la fois au tamis manuel approprié jusqu'à ce que vous croyez que toutes les matières possibles ont passé au tamis.
- 3. Triez à la main les matières retenues par le tamis selon les matières décrites dans la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

- toutes les matières qui passent au tamis à trous ronds no 12 ou no 14;
- toutes les matières étrangères et tous les morceaux d'épis triés à la main de l'échantillon, à l'exception des pierres.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du maïs
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple.

95.0 % de mais Canada nº 1

4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1

1,0 % d'impuretés

Estimer le poids spécifique du maïs bien mûri après le séchage

Note: Le poids spécifique du maïs est déterminé avant d'extraire le maïs fendillé et les matières étrangères. Dans les silos de collecte de l'Est du Canada, le poids spécifique est déterminé après l'extraction des impuretés.

Les échantillons de maïs ayant un taux d'humidité élevé révèlent généralement une hausse du poids spécifique après le séchage. Consultez le tableau ci-dessous pour prévoir le poids spécifique du maïs bien mûri avant le séchage.

▲ Important : Ce tableau n'est fourni qu'à titre de guide et ne s'applique qu'au maïs bien mûri. Les échantillons devraient être vérifiés à tous les ans pour assurer que la formule s'applique à l'état de la récolte courante.

	Quantite	é à ajouter
Plage d'humidité	kg/hL	g/0,5 L
15,8 à 16,4	0,5	2,6
16,5 à 16,9	1,0	5,2
17,0 à 17,3	2,0	10,5
17,4 à 17,6	2,1	11,0
17,7 à 17,9	2,2	11,5
18,0 à 18,3	2,3	12,0
18,4 à 18,6	2,4	12,5
18,7 à 18,9	2,5	13,0

- 1. Trouvez la plage d'humidité se rapportant au poids spécifique de l'échantillon.
- Ajoutez la quantité s'appliquant à cette plage d'humidité dans les unités appropriées, soit kg/hl ou g/l.

▲ Important: Les échantillons de maïs ne doivent pas être déclassés en fonction d'un poids spécifique « estimé ». On doit sécher les échantillons douteux par exposition et déterminer ensuite le poids spécifique.

Par exemple,

La teneur en eau de l'échantillon analysé est de 17,5 %, et le poids spécifique est en unités kg/hl.

	Quantit	é à ajouter
Plage d'humidité	kg/hL	g/0,5 L
17,4 à 17,6	2,1	11,0

Ajoutez 2,1 au poids spécifique en kg/hl.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain dans un échantillon de maïs.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettové.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est	Utilisez alors une
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative du mais aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Classes	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	100	500	500
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains caramélisés	100	500	500
Grains chauffés et pourris	100	500	500
Maïs fendillé et matières étrangères	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

17. Maïs Classement

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

 Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Maïs fendillé et matières étrangères.

Classes

Le maïs est défini comme étant du maïs jaune, blanc ou mélangé. La classe fait partie du nom de grade; par exemple, *Maïs, Échantillon OC jaune - Grains chauffés*.

Les échantillons de maïs jaune et blanc qui contiennent moins de 95,0 % d'une classe particulière sont désignés comme étant *Mélangé*; par exemple, *Maïs OC nº 1 - Mélangé*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum— échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse

Dommages (DMG)

Les grains endommagés se rapportent aux grains entiers ou aux morceaux de grains qui sont :

- atteints de la moisissure pénicillium ou de tout autre type de moisissure;
- · germés;
- · altérés par le sol;
- · abîmés par les intempéries;
- · atteints d'une maladie:
- · atteints de la gelée;
- · roussis par un séchoir;
- chauffés naturellement ou par un séchoir, ou caramélisés;
- · pourris.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Excrétions

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédures

Les échantillons de maïs qui contiennent des excrétions sont classés en se basant sur les tolérances des excrétions dans les autres grains.

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Maïs*, *Échantillon condamné*.

Grains brûlés (FBNT)

Les grains carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédures

Les échantillons de maïs qui contiennent des grains brûlés sont classés Maïs, Échantillon OC/EC (classe) - Grains brûlés.

Grains caramélisés

Les grains caramélisés sont les grains qui étaient très immatures au moment du séchage à température élevée dans un séchoir, et la chaleur a altéré l'apparence des grains pour leur donner la coloration roussie semblable aux grains chauffés. La glume extérieure du grain peut être enlevée pour révéler un grain légèrement endommagé à l'intérieur. Ces grains sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g Optimum— 500 g Exportation— 500 g

Grains chauffés (HTD)

Les grains chauffés révèlent au moins une des caractéristiques suivantes :

- des grains entiers ou des morceaux de grains dont la coloration du grain entier passe d'un jaune ambré à un brun foncé;
- des grains qui sont entièrement décolorés par la fermentation et ne révèlent aucune couleur naturelle sur les sommets ou sur les dorsals, ou sur les deux;
- le germe du grain passe d'un jaune ambré à brun foncé et est fortement gonflé dans la région du germe lorsque chauffé dans un séchoir;
- · le grain de tout autre grain qui est chauffé.

Si les grains ne révèlent aucune de ces caractéristiques, mais ne sont pas entiers ou sains, ils sont considérés comme étant endommagés.

Note : Le maïs fendillé et les matières étrangères qui sont chauffés sont compris dans le maïs chauffé lors de l'attribution du grade.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Grains pourris (ROT)

Les grains pourris sont les grains entiers ou les morceaux de grains qui révélent une décomposition nettement avancée et qui semblent spongieux sous pression. Les grains pourris sont compris dans le pourcentage de grains chauffés lors de l'attribution du grade.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum-500 g

Exportation—500 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse Optimum – échantillon d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure:

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Maïs, IP, Soupçonné grain contaminé.
- ▲ Important: Dans le cas d'échantillons pesant entre 500 et 1 000 g, si l'échantillon contient un granulé d'engrais, l'échantillon est classé *Maïs*, Échantillon Canada Granulés d'engrais. Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, on considère qu'il respecte la tolérance du grade.

Note : Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM)

Le mais et les matières étrangères comprennent n'importe quelle des matières suivantes :

- toutes les matières, y compris les grains et les morceaux de grains de mais ou de tout autre grain qui passent au tamis à trous ronds no 12 ou, dans le cas d'échantillons ayant un taux d'humidité au-dessus de 25,0 %, au tamis à trous ronds no 14;
- toutes les matières étrangères autres que les pierres triées à la main de l'échantillon, y compris les morceaux d'épis qui n'ont pas été extraits par tamisage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

▲ Important : Suivez les procédures pour déterminer le taux d'impuretés.

Matières étrangères (FM)

Voir Mais fendillé et matières étrangères (CCFM).

Moisissure pénicillium

Les germes de grains atteints de la moisissure pénicillium sont soit d'un bleu foncé ou encore, une rayure bleue moisie est visible sous la glume du germe. Dans ce dernier cas, pelez la glume du germe pour examiner le germe.

Les grains atteints d'une moisissure pénicillium font partie de la tolérance des grains endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- · de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Maïs, Échantillon OC/EC - Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Maïs, Échantillon OC/EC - Grains chauffés
une odeur excessive de brûlé	Maïs, Échantillon OC/EC - Grains brûlés

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 500 g Optimum – 1000 g Exportation – 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Maïs, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur.
 Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Maïs, Échantillon Canada — Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Maïs, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Maïs blanc, jaune ou mélangé de l'Ouest canadien

*Nom de grade	Pierres
OC nº 1	3G
OC nº 2	3G
OC nº 3	3G
OC nº 4	3G
OC nº 5	3G

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base : Maïs jaune, OC nº 2 Raison pour l'attribution du grade de base :

...... 3,0 % de maïs fendillé et de matières étrangères

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada	
10G de pierres	Maïs jaune, Rejeté (OC rr 2) – Pierres	
3,0 % de pierres	Maïs, Échantillon - Récupérés	

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Maïs blanc, jaune ou mélangé de l'Est canadien

Nom de grade	Pierres
EC nº 1	3G
EC n° 2	3G
EC nº 3	3G
EC nº 4	3G
EC nº 5	3G

- * Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base : Maïs jaune, EC nº 2 Raison pour l'attribution du grade de base :

...... 3,0 % de maïs fendillé et de matières étrangères

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada	
10G de pierres	Maïs jaune, Échantillon EC nº 2 − Pierres	
3,0 % de pierres	Maïs, Échantillon - Récupérés	

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Maïs*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR)

Le maïs est classé sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Mais jaune, blanc ou mélangé, Ouest/Est canadien (OC/EC)

	No	Norme de qualité	Dommages	nages			
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hL (g/05 L)	Condition	*Chauffés	*Total	Pierres	"Mais fendillé et matières étrangères %	Autres classes %
OC/EC n° 1	68,0	Frais et odeur agréable, grosseur uniforme	0,1	3,0	36	2,0	0,0
OC/EC n° 2	(333)	Frais et odeur agréable	0,2	5,0	30	3,0	5,0
OC/EC n° 3	64,0 (322)	Frais et odeur agréable	0,5	0'2	36	5,0	9'0
OC/EC n° 4	62,0	Frais et odeur agréable	1,0	10,0	30	7,0	5,0
OC/EC n° 5	(290)	Peut dégager une lègère odeur, pas d'odeur sure ni de moisi	3.0	15,0	36	12,0	5,0
Si les caract du mais n° 5 ne sont pas satisfiaites, classez	Mais, Echantillon OCIEC (Classe) - Poids léger		Mais, Echantillon OCIEC (Classe) - Chauffes	Mass Echantillon OCIEC (Classe) - Endommagés	2,5% ou moins: Mais, Rejeté (grade) - Pierres ou Mais, Echanillon EC (classe) - Pierres. Plus de 2,5%: Mais, Échanillon - Récupérés	50,0 % ou moins: Mais, Echantillon OC/EC (Classe) C.C.F.M. Plus de 50,0 %: Échantillon, Mais fendillé et matières étrangères	Plus de 5,0 %— Utilisez tous les autres critères de classement et classez Mais (grade)— Mélange

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XIII et XIII.
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Classement

À l'exportation, le maïs est classé en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

Maïs fendillé et matières étrangères (CCFM)

À cause du bris qui se produit durant la manutention aux silos terminaux et de transbordement, arrondissez au chiffre inférieur entier le plus près les pourcentages en poids de CCFM seulement dans le cas d'expéditions officiellement échantillonnées et inspectées en partance d'un silo terminal ou de transbordement.

Par exemple, le pourcentage d'un échantillon contenant 4,7 % de maïs fendillé et matières étrangères est inscrit comme contenant 4,0 % de maïs fendillé et matières étrangères aux fins de classement seulement dans le cas d'échantillons officiellement échantillonnés et inspectés en partance d'un silo terminal ou de transbordement.

18. Lentilles

Détermination du calibre (calibrage)	18-3
Détermination du taux d'impuretés	18-4
Définitions	18-4
Impuretés non déclarées	18-4
Procédures normales de nettoyage	18-4
Composition des impuretés	18-5
Nettoyage pour améliorer le grade	18-5
Analyse facultative	18-6
Classement	18-7
Définitions importantes	18-7
Poids net de l'échantillon	18-7
Substances dangereuses dans les échantillons	18-7
Portion représentative aux fins de classement	18-7
Facteurs de classement	18-8
Ascochytose	18-8
Boulettes de terre	18-8
Couleur	18-8
Couleurs contrastantes	18-8
Dommages	18-9
Ergot	18-9
Excrétions	18-9
Gelée	18-9
Givre blanc	18-9
Grain contaminé	18-10
Granulés d'engrais	18-10
Lentilles brûlées	
Lentilles cassées	
Lentilles chauffées	
Lentilles fendues	
Lentilles germées	
Lentilles pelées, fendues et cassées	18-12
Lentilles tachées	18-12
Matières étrangères	18-12
Odeur	
Pierres	
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Variétés	
Facteurs déterminants des grades primaires	
Lentilles autres que rouges, Canada (CAN)	
Lentilles rouges, Canada (CAN)	18-17

Exportations	18-18
Commercialement propre	18-18
Non commercialement propre	18-18
Exportations traitées	18-18
Classement	18-18
Facteurs déterminants des grades d'exportation	18-19
Lentilles, Canada (CAN)	18-19

Détermination du calibre (calibrage)

Sur demande faite par écrit, les lentilles traitées sont désignées comme étant petites ou grosses.

- ▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.
- 1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Commande d'alimentation	nº 6
Commande pneumatique	arrêt
Crible	aucun
Tamis supérieur	à trous ronds nº 15
Tamis du centre	à trous ronds nº 12
Tamis inférieur	plateau vide
Nettoyeur du tamis	arrêt

- 2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, séparez l'échantillon nettoyé pour obtenir une portion représentative de 250 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- 5. Après le passage de l'échantillon dans la machine, arrêtez le tarare.
- 6. Pesez séparément. Le pourcentage en poids détermine le calibre des lentilles dans l'échantillon.

Si	Les lentilles sont alors
97 % ou plus de l'échantillon est retenu par le tamis à trous ronds n°15	Grosses, par exemple, Lentilles Canada nº 1 – grosses
80 % ou plus de l'échantillon passe au tamis à trous ronds n° 12	Petites, par exemple, Lentilles Canada nº 1 – petites
la procédure donne d'autres résultats.	classées sans référence au calibre.

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et inscrit au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Les impuretés sont déterminées en deux étapes.

- Suivez les Procédures normales de nettoyage pour déterminer les impuretés à l'aide du tarare Carter.
- 2. Suivez les procédures de *Nettoyage pour améliorer le grade*. Ce nettoyage peut être effectué à n'importe quel moment après le nettoyage normal.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Lentilles, Échantillon Canada Grains brûlés,
- · Lentilles, Échantillon Grains récupérés,
- · Lentilles. Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

1. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit :

Réglage	Petit	Autre
Commande d'alimentation	nº 5	nº 6
Commande pneumatique	nº 7	n° 7
Crible	nº 1	nº 6
Tamis supérieur	à trous ronds nº 9	à trous ronds nº 12
Tamis du centre	plateau vide	plateau vide
Tamis inférieur	aucun	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt	arrêt

- 2. À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - · Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 3. Mettez le tarare Carter en marche.
- 4. Versez l'échantillon dans la trémie.
- 5. Arrêtez le tarare.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
- 7. Enlevez le bac d'aspiration.
- 8. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

- les matières autres que les lentilles entières qui sont retenues par le crible
 les lentilles saines entières sont retournées à l'échantillon;
- · les matières qui passent au tamis à trous ronds choisi;
- · les matières retenues par le bac d'aspiration;
- les matières extraites en suivant les procédures d'amélioration du grade par nettoyage spécial si le grade peut être amélioré.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Nettoyer pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

- 1. Tamisez l'échantillon à la main à l'aide du tamis manuel approprié.
 - ▲ Important: Lorsque vous utilisez un tamis manuel, déplacez le tamis de gauche à droite 30 fois, en faisant un mouvement de tamisage. Une fois représente un mouvement complet du centre, vers un côté, vers l'autre côté, et de retour au centre. La distance totale de gauche à droite est de 20 cm, ou environ 8 po.
- Pesez les impuretés supplémentaires et ajoutez-les aux impuretés initiales.

Nettoyage pour améliorer le grade-lentilles

Calibre des lentilles	Équipement	Incidence sur la composition des impuretés
Petites	Tamis métallique manuel n° 9 x 9 Tamis manuel à trous ronds n° 10	les matières extraites au tamis sont ajoutées aux impuretés, à l'exception des lentilles saines entières
Grosses	Tamis métallique manuel nº 9 x 9	les matières extraites au tamis sont ajoutées aux impuretés, à l'exception des lentilles saines entières

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des lentilles
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple,

95,0 % de lentilles Canada nº 1;

4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1;

1,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est	Utilisez alors une
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative des lentilles aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Ascochytose	25	100	100
Couleurs contrastantes	50	100	250
Dommages	25	50	100
Ergot	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Lentilles brûlées	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Lentilles chauffées	50	100	100
Lentilles pelées, fendues et cassées	25	100	100
Lentilles tachées	25	50	50
Matières étrangères	50	100	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Sclérotiniose	250	500	500

Facteurs de classement

Ascochytose

L'ascochytose est la maladie fongique qui s'attaque à la plante et à la graine de la lentille. Les lentilles sont considérées comme étant endommagées, peu importe l'ampleur de la croissance fongique blanche sur la graine.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—100 g

Exportation—100 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Matières étrangères.

Couleur (CLR)

La couleur est déterminée après l'extraction des lentilles tachées et endommagées, en se basant sur les guides approuvées de la couleur des lentilles.

Expression Caractéristiques	
Bonne couleur naturelle	Les lentilles qui sont saines, bien mûries et sont d'une bonne couleur naturelle
Couleur naturelle raisonnablement bonne	Les lentilles qui sont modérément immatures, égèrement altérées par suite d'un contact avec le sol ou légèrement décolorées par l'entreposage ou par d'autres causes naturelles
Couleur passable	Les lentilles qui sont immatures mais pas vertes, modérément altérées par suite d'un contact avec le sol ou autrement modérément décolorées par des causes naturelles
Couleur médiocre	Les lentilles qui ne répondent pas aux critères des lentilles de couleur passable, mais ne sont pas fortement altérées par suite d'un contact avec le sol ou qui sont fortement décolorées (brun foncé).

L'expression exposée à l'environnement ou le terme oxydation se rapportent à la décoloration normale du tégument qui se produit durant l'entreposage. La couleur peut varier, allant d'un brun roux pâle à brun ou à brun très foncé, selon la durée et les conditions d'entreposage.

Couleurs contrastantes

Les couleurs contrastantes se rapportent à la couleur du cotylédon et à la couleur nettement différente du tégument.

- Cotylédons : les cotylédons rouges contrastent avec les cotylédons jaunes
- Téguments : les lentilles tachetées d'un vert foncé contrastent avec les lentilles vertes

Dommages (DMG)

Les lentilles endommagées peuvent être pelées, fendues, cassées, germées, nettement nettement endommagées, gelées, nettement détériorées ou décolorées par les intempéries ou par une maladie, insectisées, chauffées ou autrement endommagées de façon à affecter physiquement la qualité.

▲ Important : Les lentilles qui sont déformées sont considérées comme étant saines, à moins qu'il n'y ait un autre facteur qui les a endommagées au-delà de la déformation.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g

Optimum— échantillon

d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Excrétions

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon

d'analyse

Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Gelée (FR)

Les lentilles gelées révèlent normalement la combinaison du plissement et de l'adhérence directe du tégument au cotylédon. Le tégument peut être d'une apparence plutôt translucide, et la texture des cotylédons est cassante. Les lentilles gelées sont comprises dans la tolérance des *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Procédures

- 1. Triez à la main toutes les lentilles atteintes par la gelée.
- Coupez les lentilles que vous soupçonnez d'être atteints par la gelée. Elles sont cassantes lorsqu'elles sont coupées.

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse. Vous devez en tenir compte au moment d'appliquer la tolérance générale pour les *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum—50 g

Exportation—100 g

Si le givre blanc	Les lentilles sont alors classées comme étant
recouvre entièrement et abondamment les lentilles	endommagées
est suffisamment épars pour exposer la condition de la lentille.	saines – on tient compte du givre blanc dans l'aspect général de l'échantillon.

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Lentilles*, *Échantillon condamné*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon	Optimum – échantillon	Exportation - échantillon
d'analyse	d'analyse	d'analyse

Procédure:

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Lentilles, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Lentilles brûlées (FBNT)

Les lentilles brûlées sont carbonisées ou roussies par le feu. Une coupe transversale d'une lentille brûlée ressemble à du charbon qui a de nombreux trous d'air. Les trous d'air donnent une lentille de poids léger qui s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Procédure

Les échantillons de lentilles qui contiennent des lentilles brûlées sont classés *Lentilles*, Échantillon Canada—Lentilles brûlées.

Lentilles cassées

Voir Lentilles pelées, fendues et cassées.

Lentilles chauffées (HTD)

Les lentilles chauffées sont normalement de couleur brun roux foncé à noir.

Si l'échantillon contient	Les lentilles sont classées comme étant
des lentilles dont la couleur des cotylédons est d'un brun roûx et qui dégagent une odeur distincte d'échauffement	chauffées
des lentilles dont la couleur des cotylédons est d'un brun roux et qui ne dégagent aucune odeur	endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

Procédures

- 1. Triez à la main les lentilles que vous soupçonnez d'être chauffées.
- 2. Coupez ces lentilles pour exposer les cotylédons. Les cotylédons des lentilles chauffées sont d'un brun roux.

Lentilles fendues

Voir Lentilles pelées, fendues et cassées.

Lentilles germées (SPTD)

Les lentilles sont considérées comme étant germées lorsque le tégument se sépare et la racine principale apparaît entre les cotylédons. Tenez compte des lentilles germées au moment d'appliquer les tolérances pour les *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g Optimum—50 g Exportation—100 g

Lentilles pelées, fendues et cassées

Les lentilles pelées, fendues et cassées se rapportent aux lentilles qui sont autrement saines dont la grosseur n'a pas atteint les trois quarts d'une graine entière ou dont moins de la moitié du tégument est intact.

(PLDSPLTBKN)

Les lentilles ayant des téguments fendillés ou rognés sont considérées comme étant saines lorsque les moitiés sont bien fixées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—25 g

Optimum-100 g

Exportation-100 g

Lentilles tachées (STND)

Les lentilles tachées comprennent :

- Graines tachetées—les graines ayant un nombre considérable de taches distinctes sur le tégument
- · Tache d'eau-les graines ayant une décoloration distincte brune sur le tégument
- Ascochytose—les graines ayant des lésions foncées sur le tégument. Les graines ayant une croissance fongique blanche sont également considérées comme étant endommagées. Voir Ascochytose.
- Bleu-noir—les graines de lentilles vertes ayant une décoloration importante bleu-noir du tégument. Les graines des variétés de lentilles ayant des téguments tachetés d'un vert foncé sont considérées comme étant Couleurs contrastantes.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 25 g

Optimum – 50 g

Exportation - 50 g

Procédure

Reportez-vous aux épreuves en couleur des lentilles tachées produites numériquement comme guide de classement.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières qui ne sont pas des lentilles et des morceaux de lentilles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum-100 g

Exportation—250 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Lentilles, Échantillon Canada - Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Lentilles, Échantillon Canada - Lentilles chauffées
une odeur excessive de brûlé	Lentilles, Échantillon Canada - Lentilles brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 250 g Optimum – échantillon Exportation – échantillon d'analyse d'analyse

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Lentilles, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur.
 Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Lentilles, Échantillon Canada Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Lentilles, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Lentilles rouges, Canada

*Nom de grade	Pierres %
Rouges, Canada nº 1	0,1
Rouges, Canada nº 2	0,2
Rouges extra, Canada nº 3	0,2
Rouges, Canada nº 3	0,2

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base :Lentilles rouges, Canada nº 1

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,2 % de pierres	Lentilles rouges, Rejeté (Canada nº 1) – Pierres
1,0 % de pierres	Lentilles rouges, Rejeté (Canada nº 1) – Pierres
3,0 % de pierres	Lentilles, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Lentilles rouges, Canada

Nom de grade	Pierres %
Rouges, Canada nº 1	0,1
Rouges, Canada nº 2	0,2
Rouges extra, Canada nº 3	0,2
Rouges, Canada nº 3	0,2

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base :.....Lentilles rouges, Canada nº 1

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,2 % de pierres	Lentilles rouges, Canada nº 2
1,0 % de pierres	Lentilles rouges, Échantillon Canada – Pierres
3,0 % de pierres	Lentilles, Échantillon - Récupérés

Classement 18. Lentilles

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-250 g

Optimum—500 g

Exportation-500 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiceant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Lentilles, IP, Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Variétés (VAR)

Sur demande faite par écrit, la variété de lentille fait partie du nom de grade; par exemple, *Canada no 1, Laird*.

▲ Important : Inscrivez *Pureté variétale non garantie* dans la section réservée aux remarques des certificats de classement.

Facteurs déterminants des grades primaires

Lentilles autres que rouges, Canada (CAN)

	Norme de qualité				Dommages	88	
*Nom de grade	Condition	*Couleurs contrastantes	*Tachées %	*Chauffées	*Pelées, fendues et cassées %	*Autres dommages	*Total
Canada nº 1	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	0,2	1,0	0.2	2.0	1,0	2,0
Canada n°2	Grosseur uniforme, couleur naturelle raisonnablement bonne	0,5	4,0	0.5	3,5	2,0	3,5
Extra Canada nº 3	Grosseur uniforme, couleur naturelle raisonnablement bonne	2,0	0'2	9.0	5,0	5.0	5,0
Canada n° 3	Couleur médiocre	3,0	1	1,0	10,0	10,0	10,0
Si les caract de lentilles nº 3 ne sont pas satisfaites, classez		Lentilles, Échantillon Canada - Couleurs contrastantes		Lentilles, Échantillon Canada - Chauffées	Lentilles, Échantillon Canada - Endommagées	Lentilles, Echantillon Canada - Endommagées	Lentilles, Echantillon Canada - Endommagées

				Matières étrangères		
*Nom de grade	Ergot	Excrétions %	Sciérotiniose %	Pierres %	Autres matières étrangères %	*Total
Canada nº 1	90'0	0,01	90'0	0.1	0,2	0,2
Canada n°2	90'0	0,01	90'0	0,2	9'0	6,0
Extra Canada nº 3	90'0	0,01	90'0	0,2	9'0	9'0
Canada n°3	90'0	0,01	90'0	0.2	1,0	1,0
Si les caract de tentilles Lentilles, Échantillon n. 3 ne sont pas Canada - Ergot satisfiaites, classez	Lentilles, Échantillon Canada - Ergol	Lentilles, Échantillon Lentilles, Échantillo. Canada - Excretions Canada - Melange	Lentilles, Echanillon Canada - Mélange	Lentilles, Échantillon Lentilles, Echantillon 25 % ou moins. Lentilles Rejelées (grade). Canada - Excrétions Canada - Mélange Pierres ou Lentilles, Échantillon - Récupérées	Lentilles, Échantillon Canada - Mélange	Lentilles, Échantillon Canada . Mélange

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXVIII

Lentilles rouges, Canada (CAN)

	Norme	Norme de qualité			Dommages	ages	
"Nom de grade	LOC.	Condition	*Couleurs contrastantes	*Chauffées	"Pelées, fendues et cassées %	*Autres dommages	Total %
Canada nº 1	Grosseur uniforme, bonne	e couleur naturelle	0,2	0.2	2.0	1,0	2,0
Canada n° 2	Grosseur uniforme, couleuraisonnablement	rur naturelle	9'0	9'0	3.5	2.0	3,5
Extra Canada n° 3	Grosseur uniforme, couleuraisonnablement bonne	ur naturelle	2,0	0,5	5,0	5,0	2,0
Canada n° 3	Couleur médiocre		3,0	1,0	10,0	10,0	10.0
Si les caract, de lentilles nº 3 ne sont pas satisfaites, classez			Lentilles rouges, Échantillon Canada - Couleurs contrastantes	Lentilles rouges, Échantillon Canada - Chauffées	Lentilles rouges, Échantillon Canada - Endommagées	Lentilles rouges, Échantillon Canada - Endommagées	Lentilles rouges, Échantillon Canada - Endommagées
				Matières étrangères			
"Nom de grade	Ergot %	Excrétions %	Sclérotiniose %	*	Pierres %	Autres matières étrangères %	*Total
Canada nº 1	0,05	0,01	90'0		0,1	0,2	0,2
Canada nº 2	90'0	0.01	90'0		0,2	0,5	9'0
Extra Canada nº 3	90'0	10,0	90'0		0,2	9'0	5'0
Canada n° 3	90'0	0,01	90'0		0,2	1,0	1,0
Si les caract de lentilles nº 3 ne sont pas satisfaites, classez	Lentilles rouges, Échantillon Canada - Ergot	Lentilles rouges, Échantillon Canada - Excrétions	Lentilles rouges, Échantillon Canada - Mélange	2.5 % ou moins . Lentilla . Pierres ou Lentilles ro Pierres . Plus de 2.5 % . Lentilles	2.5 % ou moins. Lentilles rouges, Rejetées (grade). Pierres ou Lentilles rouges, Échantillon Canada. Pierres. Plus de 2,5 %. Lentilles, Échantillon - Récupérées	Lentilles rouges. Échantillon Canada - Mélange	Lentilles rouges. Échantillon Canada - Mèlange

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXVIII.1

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles contiennent 0,2 % ou moins en poids d'impuretés. Aucune impureté n'est déclarée.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction directe allant jusqu'à 0,2 %.

Exportations traitées

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations traitées en provenance d'installations autres que des silos terminaux et de transbordement, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % et est composé de ce qui suit :

- les matières retenues par le crible, autres que les lentilles entières qui sont triées à la main et remises dans l'échantillon;
- · les matières qui passent au tamis choisi;
- · les matières extraites par aspiration;
- les petites lentilles cassées et les parties des lentilles dont le poids dépasse 0,2 % du poids de l'échantillon et qui sont extractibles au tamis à trous ronds n° 10 et par aspiration.

Classement

Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Lentilles, Canada (CAN)

					Dommages	ages	
Nom de grade	Condition	Couleurs contrastantes	Tachées %	Chauffées %	Pelées, fendues et cassées %	Autres dommages %	Total %
Canada nº 1	De grosseur uniforme, d'une bonne couleur naturelle	0,2	1,0	0,2	2,0	1,0	2,0
Canada n° 2	De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	9,0	4,0	0,5	S, 6,	2,0	3,5
Extra Canada nº 3	De grosseur uniforme, d'une couleur naturelle raisonnablement bonne	2,0	7.0	0,5	5,0	2,0	2,0
Canada n° 3	Couleur médiocre	3,0	-	1,0	10,0	10,0	10,01
			Matières étrangères	rangères			
Nom de grade	Ergot %	Sclérotiniose %	Pierres %		Autres matières étrangères %	g.	Total %
Canada nº 1	90'0	90'0	0,1		0,2		0,2
Canada n° 2	90'0	90'0	0,2		0,5		0,5
Extra Canada nº 3	90'0	90'0	0,2		0,5		0,5
Canada nº 3	90'0	90'0	0,2		1,0		1,0

19. Haricots

Détermination du taux d'impuretés	19-3
Définitions	19-3
Impuretés non déclarées	19-3
Procédures normales de nettoyage	
Composition des impuretés	19-4
Analyse facultative	19-4
Classement	19-5
Définitions importantes	
Poids net de l'échantillon	19-5
Substances dangereuses dans les échntillons	19-5
Portion représentative aux fins de classement	
Facteurs de classement	19-6
Autres classes propres au mélange	19-6
Boulettes de terre	19-6
Boulettes de terre molles	19-6
Classes	19-6
Classes contrastantes	19-6
Couleur	19-6
Dommages	
Ergot	
Excrétions	
Gangues boueuses	
Grain contaminé	
Granulés d'engrais	
Haricots brûlés	
Haricots cassés	
Haricots chauffés	
Haricots fendus	19-10
Haricots moisis	19-10
Haricots pourris	19-10
Matières étrangères	
Odeur	19-10
Pierres	19-11
Sclérotiniose	19-13
Semence traitée et autres produits chimiques	
Sol adhérent	
Tache de magnésium	
Variétés	19-15
	40.45
Analyses spéciales	
Haricots fendus	19-16
redunients tendines	1 29-10

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	19-17
Haricots ronds blancs, Canada (CAN)	19-17
Haricots canneberge, dolique à oeil noir	
ou à oeil jaune, Canada (CAN)	19-18
Haricots autres que canneberge, dolique à oeil noir,	
à oeil jaune ou haricots ronds blancs, Canada (CAN)	19-19
Exportations	19-20
Commercialement propre	19-20
Non commercialement propre	19-20
Classement	19-20

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près. Les impuretés ne sont déterminées que sur les échantillons non traités de haricots.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- Haricots, Échantillon Canada (classe) Grains brûlés,
- · Haricots, Échantillon Grains récupérés,
- · Haricots, Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Les impuretés ne sont déterminées que sur les échantillons non traités de haricots. Toutes les matières étrangères dans les échantillons non traités sont déterminées comme facteurs de classement.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - · Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- 2. Choisissez le tamis manuel approprié pour le calibre des haricots.

tamis à fentes n° 8; tamis à fentes n° 9; tamis à fentes n° 11.

- 3. Passez les échantillons au tamis à fentes approprié, en utilisant environ 250 g à la fois, pour extraire toutes les matières facilement extractibles.
- 4. Triez à la main la portion retenue par le tamis à fentes pour extraire toutes les

matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon.

- ▲ Important : N'allez pas extraire les matières minérales, les grains ergotés ou sclérotés, les graines de mauvaises herbes ou autres grains.
- 5. Déterminez le taux d'impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

- toutes les matières extraites au tamis ou triées à la main, ou les deux, selon la procédure définie dans la section précédente;
- les boulettes de terre molles, c'est-à-dire les boulettes qui s'effritent sous pression, y compris les boulettes de terre, les granulés d'engrais, ou les boulettes de toutes les matières non toxiques de consistance semblable;
- dans les échantillons non traités, les gangues boucuses sont triées à la main de l'échantillon nettoyé.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des haricots
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple,

95,0 % d'haricots canneberge Canada nº 1; 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1; 1,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé, ou le poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent « tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant ».

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
Faible	Portion de taille optimum
Élevé	Portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative des haricots aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Autres classes d'haricots propres au mélang	e 250	500	500
Classes contrastantes	100	500	500
Dommages	100	500	500
Ergot	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Excrétions	echantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Haricots brûlés	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Haricots chauffés, pourris et moisis	100	500	500
Haricots fendus	100	500	500
Matières étrangères	100	500	500
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Sclérotiniose	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Semence traitée	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres classes propres au mélange

Les classes de haricots propres au mélange sont les haricots sains des autres classes dont la couleur, le calibre et la forme sont semblables aux haricots prédominants dans un échantillon.

(OCLBB)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum-500 g

Exportation-500 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- · des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Les boulettes de terre sont considérées comme des matières étrangères.

Classes

Il y a plusieurs classes de haricots; par exemple, les haricots canneberges, les haricots à oeil noir, les petits haricots noirs. La classe des haricots fait partie du nom de grade; par exemple, *Haricots canneberges Canada nº 1*.

Classes contrastantes (CON CL)

Les haricots d'une autre classe qui sont d'une couleur, d'une grosseur ou d'une forme constrastantes aux haricots prédominants dans un échantillon sont considérés comme faisant partie d'une classe contrastante.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Couleur (CLR)

La couleur de l'échantillon nettoyé est déterminée après l'extraction des haricots tachés et endommagés. Aucune tolérance numérique ne s'applique à la couleur. Elle compte au moment d'évaluer la norme de qualité de l'échantillon.

Norme de qualité	Caractéristiques
Bonne couleur naturelle	Les haricots peuvent être légèrement ternes, légèrement immatures ou le sol peut y être légèrement adhérent.
Couleur raisonnablement bonne	Les haricots sont modérément immatures et le sol y est légèrement adhérent, ou ils sont légèrement tachés, ou ils sont décolorés par suite d'un entreposage.
Couleur passablement bonne	Le sol est modérément adhérent aux haricots ou ils sont tachés, ou ils sont modérément décolorés par suite d'un entreposage.
Couleur atypique	Les naricots ne répondent pas aux critères des haricots de couleur passablement bonne.

Exposée à l'environnement ou oxydation

Au moment d'évaluer une couleur qui ne répond pas aux normes des grades, vous pouvez également utiliser l'expression exposée à l'environnement ou le terme oxydation, ce qui se rapporte à la décoloration normale du tégument produite durant l'entreposage. La couleur peut varier, allant d'un brun roux pâle à brun ou à brun très foncé, selon la durée et les conditions d'entreposage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon	Optimum— échantillon	Exportation—échantillon
d'analyse	d'analyse	d'analyse

Procédure

La couleur est déterminée en fonction de la norme de la couleur s'appliquant au grade.

Dommages (DMG)

Les haricots endommagés se rapportent aux :

- haricots entiers, fendus ou cassés qui sont germés, très immatures, perforés, nettement détériorés ou décolorés par les intempéries ou par une maladie;
- haricots qui sont autrement endommagés de manière à nuire sérieusement à leur aspect ou leur qualité, y compris les gangues boueuses de haricots dans les haricots traités.

Procédure

Les haricots qui révèlent la possibilité d'être endommagés à l'intérieur doivent être coupés pour confirmer la présence de dommages.

▲ Important : Les dommages représentent le facteur de classement le plus nuisible. Consultez l'Ordre de priorité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum 100 -	Outins 500 a	E-mantation 500 a
Minimum—100 g	Optimum—500 g	Exportation—500 g
		9

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-500 g

Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Gangues boueuses de haricots

Les gangues boueuses de haricots se rapportent aux haricots qui sont entièrement recouverts de boue adhérente.

- Dans les échantillons traités, les gangues boueuses de haricots sont considérées comme des dommages.
- Dans les échantillons non traités, les gangues boueuses de haricots sont considérées comme des impuretés.

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Haricots*, *Échantillon condamné*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse Optimum – échantillon d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.

 Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Haricots, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Haricots brûlés (FBNT)

Les haricots carbonisés ou roussis par le feu sont considérés comme étant brûlés. Une coupe transversale d'un haricot brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédure

Les échantillons de haricots qui contiennent des haricots brûlés sont classés *Haricots Échantillon Canada—(classe)—Haricots brûlés*.

Haricots cassés

Voir Haricots fendus.

Haricots chauffés (HTD)

La même tolérance s'applique aux haricots chauffés, pourris et moisis.

Haricots ronds blancs

Les haricots ronds blancs chauffés révèlent un tégument terne et une coloration allant d'un crème à rouge brunâtre. La couleur est plus intense près de l'hile. Lorsqu'ils sont coupés en sens transversal, les cotylédons vont d'un brûn roux à un brun foncé. Les cotylédons d'un brun roux très pâle sont considérés comme étant endommagés plutôt que chauffés.

Haricots rouge foncé

Les haricots rouge foncé révèlent un tégument terne et une coloration allant d'un rouge foncé à noir.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

Pour déterminer l'ampleur des dommages, fendez le haricot. Ne le coupez pas sur la largeur.

Haricots fendus (SPLT)

Les haricots fendus se rapportent aux haricots fendus, aux morceaux cassés de haricots dont la grosseur n'a pas atteint les trois quarts d'un grain entier et aux haricots dont les moitiés sont légèrement fixées à des téguments fendillés.

▲ Important: Les haricots fendus ne se rapportent pas aux haricots qui sont autrement endommagés. Autrement dit, si un haricot fendu est endommagé, il est classé comme étant endommagé et non pas comme étant fendu.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Procédures

Servez-vous d'un tamis à fentes pour séparer les haricots fendus. Remettez dans l'échantillon tous les haricots entiers qui passent au tamis.

Haricots moisis (MLDY)

Les haricots moisis se caractérisent pas la présence de moisissures extérieures bleu foncé qui se sont développées dans les fissures causées par les appareils. Les haricots rouge pâle et rouge foncé peuvent développer des moisissures intérieures de couleur jaune à noir dans la région du centre concave. La même tolérance s'applique aux haricots chauffés, pourris et moisis.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Haricots pourris (ROT)

Les haricots pourris sont les haricots entiers ou les morceaux de haricots qui révélent une décomposition nettement avancée et qui semblent spongieux sous pression. La même tolérance s'applique aux haricots chauffés, pourris et moisis.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les haricots et les haricots fendus qui ne sont pas extraites durant le nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- · de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon

Optimum— échantillon

Exportation—échantillon d'analyse

d'analyse

d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé	Haricots, Échantillon Canada - Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Haricots, Échantillon Canada - Haricots chauffés
une odeur excessive de brûlé	Haricots, Échantillon Canada - Haricots brûlés

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 250 g Optimum – échantillon d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Haricots, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur.
 Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Haricots, Échantillon Canada – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Haricots, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Haricots canneberge, dolique à oeil noir ou à oeil jaune, Canada

*Nom de grade	Pierres %
Extra Canada nº 1	Aucun
Canada nº 1	0,05
Spécial Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,1
Canada nº 3	0,2
Canada nº 4	0,5

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Grade de base : Haricots canneberge, Canada nº 2
Raison pour l'attribution du grade de base : ... 0,2 % de grains chauffés

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,2 % de pierres	Haricots canneberge, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
1,0 % de pierres	Haricots canneberge, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
3,0 % de pierres	Haricots, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Haricots canneberge, dolique à oeil noir ou à oeil jaune, Canada

Nom de grade	Pierres %
Extra Canada nº 1	Aucun
Canada nº 1	0,05
Spécial Canada nº 1	0,05
Canada nº 2	0,1
Canada nº 3	0,2
Canada nº 4	0,5

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada	
0,2 % de pierres	Haricots canneberge, Canada nº 3	
1,0 % de pierres	% de pierres	
3,0 % de pierres	Haricots, Échantillon - Récupérés	

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

La sclérotiniose n'attaque que les cultures à feuilles larges. Il ne faut pas la confondre avec l'ergot. La sclérotiniose n'est pas toxique.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum— échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales

et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Haricots, IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Sol adhérent

Le sol adhérent est le sol qui colle aux haricots.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Procédures

- Les haricots entièrement recouverts sont reconnus comme des gangues boueuses de haricots. Voir *Gangues boueuses de haricots*.
- Autrement, déterminez la quantité de sol adhérent contre la norme s'appliquant à la couleur.

Tache de magnésium

La tache de magnésium est la tache noire qui pénètre le cotylédon. On la retrouve plus couramment dans les haricots canneberges. Les haricots ainsi atteints sont considérés comme étant endommagés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—100 g

Procédures

Pour confirmer la présence de la tache de magnésium dans les haricots suspects, fendez les haricots pour exposer les cotylédons.

Variétés (VAR) Les haricots sont classés sans référence à la variété.

Analyses spéciales

Sur demande, les échantillons peuvent être analysés pour déterminer d'autres facteurs. L'expéditeur des haricots indique les facteurs à analyser et les tamis à utiliser.

Haricots fendus

Servez-vous d'un tamis à fentes pour vous aider à séparer les haricots fendus des haricots entiers.

Inscrivez tous les pourcentages à deux décimals.

Facteur	Portion représentative minimum à analyser (g)
Matières étrangères	500
Haricots sains entiers ou fendus	100
Haricots endommagés entiers ou fendus	100

Téguments fendillés (CSDC)

Les téguments fendillés se rapportent aux :

- · haricots ayant des téguments fendillés;
- · haricots dont une partie du tégument est absente;
- · haricots dont le tégument a été percé par un insecte ou par un autre moyen.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Haricots ronds blancs, Canada (CAN)

*Nom de grade	*Norme de qualité	*Autres classes propres au mélange %
Extra Canada nº 1	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	1,0
Spécial Canada nº 1	Couleur passablement bonne	1,0
Canada nº 1	Couleur raisonnablement bonne	1,0
Canada nº 2	Couleur passablement bonne	5,0
Canada nº 3	Couleur passablement bonne	5,0
Canada nº 4	Couleur atypique	5,0
Si les caract de haricots nº 4 ne sont pas satisfaites, classez		Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Autres classes propres au mélange

			Matières étrangères					*Total, dommages,
"Nom de grade	Ergot %	Sciérotiniose %	*Pierres, schiste ou matières analogues %	Total %	*Classes contrastantes	Chauffés, pourris ou moisis %	*Total, dommages, matières étrangères et classes contrastantes %	y compris haricots fendus, matières étrangères et classes contrastantes %
Extra Canada nº 1	90'0	90'0	0.01	90'0	0,1	Aucun	1,0	1,0
Spécial Canada nº 1	90'0	90'0	10'0	90'0	0.1	0,2	1,5	2,0
Canada nº 1	90'0	90'0	90'0	0,1	0,1	0,1	1,5	2,0
Canada nº 2	90'0	90'0	0,1	0,2	1,0	0,2	3,0	4,0
Canada n° 3	90'0	90'0	0,2	0,5	1,0	6,0	5,0	0'9
Canada nº 4	90'0	90'0	0,2	9'0	1,0	1,0	8,5	10,0
Si les caract de haricots nº 4 ne sont pas satisfailes, classez	Haricots ronds blancs, Échantillon Canada -	Haricols ronds blancs, Échantillon Canada - Mélange	2.5% ou moins: Haricots ronds blancs, Rejerle (grade) - Pierres ou Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Pierres. Plus de 2,5 %: Haricots ronds blancs, Échantillon, Récupérès	Haricots ronds blancs, Échantillon Canada - Mélange	Hanicols ronds blancs, Échantillon Canada - Classes contrastantes	Haricots ronds blancs, Echantillon Canada - Chauffes ou moisis	Haricots ronds blancs, Echanillon Canada - (raison)	Haricots ronds blancs Échantillon Canada - (raison)

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXV

Haricots canneberge, dolique à oeil noir ou à oeil jaune, Canada (CAN)

*Nom de grade	*Norme de qualité	*Autres classes propres au mélange %
Extra Canada nº 1	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	1,0
Canada nº 1	Couleur raisonnablement bonne	3.0
Spécial Canada nº 1	Couleur passablement bonne	3,0
Canada n° 2	Couleur raisonnablement bonne	2'0
Canada n° 3	Couleur passablement bonne	10,0
Canada nº 4	Couleur atypique	15,0
Si les caract, de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		Haricols, Échanillon Canada (classe) - Autres classes propres au mélange

			Matières étrangères					"Total, dommages,
"Nom de grade	Ergot	Sclerotiniose %	"Pierres, schiste ou matières analogues %	Total %	*Classes contrastantes	Chauffés, pourris ou moisis %	Total, dommages, matières étrangères et classes contrastantes	y compris haricots fendus, matieres étrangères et classes contrastantes %
Extra Canada nº 1	90'0	90'0	Aucun	90'0	1,0	Aucun	1,0	1,0
Canada nº 1	90'0	90'0	90'0	0,1	1,5	0,1	1,5	3,5
Spécial Canada nº 1	90'0	90'0	90'0	0,1	1,5	0,1	1,5	3,5
Canada nº 2	90'0	90'0	0,1	0,2	3,0	0,2	3,0	5,5
Canada nº 3	90'0	90'0	0.2	5,0	5,0	6,0	5,0	7,5
Canada nº 4	90'0	90'0	0,5	1,0	8,5	1,0	8,5	10,0
Si les caract. de haricots nº 4 ne sont pas satisfaites, classez	Haricots, Échantillon Canada (classe) - Ergot	Haricots, Échantillon Canada (classe) -	2.5 % ou moins: Haricols, Rejeté (grade) (classe) - Pierres ou Haricols, Échantillon Canada (classe) - Pierres Plus de 2.5 % : Haricols, Échantillon, Récupérès	Haricots. Échan tillon Canada (classe) - Mélange	Haricots, Échantillon Canada (classe) - Classes contrastantes	Harioots Échantillon Canada (classe) - Chauffés ou moisis	Haricols, Échantillon Canada (classe) - (raison)	Harioots, Échantillon Canada (classe) - (raison)

Défini dans le Règlement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXVI

Remarque : Le nom de la classe est ajouté au nom de grade.

Haricots autres que canneberge, dolique à oeil noir, à oeil jaune ou haricots ronds blancs, Canada (CAN)

*Nom de grade	*Norme de qualité	*Autres classes propres au mélange %
Extra Canada nº 1	Grosseur uniforme, bonne couleur naturelle	1,0
Canada nº 1	Couleur raisonnablement bonne	0,6
Spécial Canada nº 1	Spécial Canada n° 1 Couleur passablement bonne	9,0
Canada nº 2	Couleur raisonnablement bonne	0'9
Canada nº 3	Couleur passablement bonne	10,01
Canada nº 4	Couleur atypique	15,0
Si les caract, de haricots n° 4 ne sont pas satisfaites, classez		Haricots, Échantillon Canada (classe) - Autres classes propres au mélange

			Matières étrangères					"Total, dommages,
"Nom de grade	Ergot %	Sclérotiniose %	"Pierres, schiste ou matières analogues	*Total	*Classes contrastantes	Chauffes, pourris ou moisis %	*Total, dommages, matières étrangères et classes contrastantes %	y compris haricots fendus, matières étrangères et classes contrastantes %
Extra Canada nº 1	90'0	90'0	Aucun	90'0	1,0	Aucun	1,0	1,0
Canada nº 1	90'0	90'0	90'0	0,1	1,5	0,1	1,5	2,0
Spécial Canada nº 1	90'0	90'0	90'0	0,1	1,5	0,1	1,5	3,5
Canada nº 2	90'0	90'0	0,1	0,2	3,0	0,2	3,0	4,0
Canada nº 3	90'0	90'0	0,2	0,5	5,0	6,0	2,0	6,0
Canada nº 4	90'0	90'0	0,5	1,0	8,5	1,0	8,5	10,0
Si les caract de haricots Haricots, n° 4 ne sont pas Échantillis satisfaites, classez (classe) Ergot	Haricots, Échantillon Canada (classe) - Ergot	Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange	2.5 % ou moins: Harioots, Rejeté (grade) (classe) - Pierres ou Haricots, Echantillon Canada (classe) - Pierres Plus de 2,5 %: Haricots, Echantillon, Récupéres	Haricots, Échantillon Canada (classe) - Mélange	Haricots, Echantillon Canada (classe) - Ciasses contrastantes	Haricols, Échantillon Canada (classe) - Chauffés ou moisis	Haricots, Échantillon Canada (classe) - (raison)	Haricots, Échantillon Canada (classe) - (raison)

 Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXVIII Remarque: Le nom de la classe est ajouté au nom de grade.

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre (CC)

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres lorsqu'elles ne contiennent aucune impureté.

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction directe allant jusqu'à 0,2 %.

Classement

À l'exportation, les haricots sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

20. Soja

Détermination du taux d'impuretés	
Définitions	
Impuretés non déclarées	20-3
Procédures normales de nettoyage	20-3
Composition des impuretés	
Analyse facultative	20-4
Classement	20-5
Définitions importantes	20-5
Poids net de l'échantillon	
Compte des grains	
Substances dangereuses dans les échantillons	
Portion représentative aux fins de classement	
Facteurs de classement	
Autres grains	20-7
Boulettes de terre	20-7
Boulettes de terre molles	20-7
Couleur	20-7
De grosseur uniforme	
Dommages	20-8
Ergot	20-8
Excrétions	20-8
Gangue boueuse de soja	20-8
Gelée	20-9
Glumes	20-9
Grain contaminé	20-9
Graines brûlées	
Graines brulees	
Graines chaulees	
Graines germées	
Graines rances	
Graines ratatinées	
Graines tachées et tachetées	
Graines tachées par le raisin d'Amérique	
Graines tachetées	
Granulés d'engrais	
Matières étrangères	
Matières étrangères autres que du grain	20-12
Mildiou	
Odeur	
Pierres	
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Téguments	
Variétés	20-16

Analyses spéciales	20-17
Couleur du hile (hile blanc)	20-17
Calibrage	20-17
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	20-18
Graines de soja jaune, vert, brun, noir et mélangé, Canada (CAN)	20-18
Exportations	20-20
Commercialement propre	20-20
Non commercialement propre	20-20
Classement	20-20

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la Loi sur les grains du Canada comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Soja, Échantillon Canada (couleur) Grains brûlés,
- · Soja, Échantillon Grains récupérés,
- · Soja, Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative.
 - · Les échantillons officiels devraient peser au moins 900 g.
 - Les échantillons non officiels devraient peser au moins 750 g.
- Passez les échantillons au tamis à trous ronds nº 8, en utilisant environ 250 g à la fois, pour extraire toutes les matières facilement extractibles.
- 3. Réglez le tarare Carter selon ce qui suit:

Commande d'alimentation	nº 10
Commande pneumatique	nº 7
Crible	aucun
Tamis supérieur	plateau vide
Tamis du centre	aucun
Tamis inférieur	aucun
Nettoyeur du tamis	arrêt

- 4. Mettez le tarare Carter en marche.
- 5. Versez l'échantillon dans la trémie.

- 6. Après le passage de l'échantillon dans la machine, arrêtez le tarare.
- Actionnez légèrement la tige de verrouillage du bac d'aspiration pour dégager les matières retenues par le filtre à air.
- 8. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

- · les matières passant au tamis à trous ronds n° 8
- un maximum de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles triées à la main de l'échantillon;
- les tiges, les gousses, les glumes, les glumes de soja branlantes, et les matières végétales grossières extraites par aspiration à l'aide du tarare Carter, ou triées à la main de l'échantillon.
- ▲ Important: Remettez dans l'échantillon tous les morceaux de soja ou les grains entiers de soja, les grains atteints de la sclérotiniose ou de l'ergot, les graines de mauvaises herbes ou les autres grains extraits par aspiration dans les cas où ils constituent un facteur de classement.

L'aspiration ne sert qu'à accélérer l'extraction des impuretés légères de l'échantillon.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade du soja
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple,

95,0 % de soja jaune Canada nº 1; 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1; 1,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des des grains (G)

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettové.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque le facteur de classement est	Utilisez alors une
normal	portion de taille optimum
grave	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative du soja aux fins de classement, en grammes

Facteurs declassement	Minimum	Optimum	Exportation
Boulettes de terre molles	100	500	échantillon d'analyse
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	50	250	250
Ergot	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Excrétions	échantillon d'anlayse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines brûlées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Graines chauffées, moisies, rances	50	500	échantillon d'analyse
Graines fendues, téguments	100	500	500
Graines tachées, tachetées	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Matières étrangères	100	500	500
Mildiou	100	250	250
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	500	500	échantillon d'analyse
Sclérotiniose	100	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse

Facteurs de classement

Autres grains (OGS)

Les autres grains se rapportent à tous les grains autres que le soja qui restent dans l'échantillon après le nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 500 g

Exportation—500 g

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- · des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des Matières étrangères autres que du grain.

- 1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
- Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme Soja, Échantillon Canada (couleur) Mélange.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 500 g

Exportation—échantillon d'analyse

Couleur (CLR)

Le soja peut être jaune, vert, brun ou noir. La couleur fait partie du nom de grade; par exemple, *Soja Canada nº 1 jaune*.

Soja bicolore ou soja mélangé

- Les échantillons de soja mélangé sont les échantillons qui contiennent du soja bicolore ou du soja d'une autre couleur.
- Le soja bicolore se rapporte aux graines de soja jaune ou vert ayant des rayures ou taches pigmentées noires ou brunes dans les téguments.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

De grosseur uniforme

Les échantillons sont considérés comme étant de grosseur uniforme lorsqu'il n'y a aucune différence distincte dans la grosseur de la graine. Servez-vous de l'échantillon-type pour vous aider à déterminer l'uniformité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse

Exportation—échantillon d'analyse

Dommages (DMG)

Les graines de soja endommagées se rapportent aux graines germées, gelées, ratatinées, altérées par suite d'un contact avec le sol, immatures ou autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum— 250 g

Exportation-250 g

Ergot (ERG) L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse. L'ergot est toxique.

L'ergot attaque les céréales et sa présence n'est pas habituellement détectée dans le soja, une culture à feuilles larges.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Gangue boueuse de soja Les graines de soja qui sont entièrement recouvertes de boue séchée sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 500 g

Exportation-500 g

Gelée (FR)

Les graines de soja atteintes par la gelée, lorsqu'on les coupe en sens transversal, sont

- les graines de soja dont les cotylédons sont verts ou d'un brun verdâtre avec un aspect cireux et vitreux sont considérées comme étant gelées;
- les graines qui sont jaunes ou d'un vert très pâle sont considérées comme étant saines, même si elles sont abîmées superficiellement par les intempéries.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum— 500 g

Exportation—500 g

Glumes (HULLS)

Voir Téguments.

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Soja*, Échantillon condamné.

Graines brûlées (FBNT)

Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. Une coupe transversale d'une graine brûlée ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que la graine a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Procédures

Les échantillons de graines de soja qui contiennent des graines brûlées sont classés Soja, Échantillon Canada – Graine brûlées.

Graines chauffées (HTD)

- Les graines de soja dont les cotylédons sont de couleur pâle à brun foncé lorsqu'ils sont coupés en sens transversal sont considérées comme étant chauffées.
- Les graines de soja dont les cotylédons sont d'un brun roux très pâle lorsqu'ils sont coupés en sens transversal sont considérées comme étant endommagées.
- Les graines de soja dont les téguments sont d'un rose pâle sont considérées en fonction de l'évaluation générale de la Couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g

Optimum— 500 g

Exportation—échantillon d'analyse

Graines fendues (SPLT)

Les graines de soja fendues comprennent les graines de soja fendues, les haricots fendus des autres classes, les graines cassées dont la grosseur n'a pas atteint les trois-quarts de la graine entière, et les cotylédons qui sont légèrement fixés au tégument.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum— 500 g

Exportation-500 g

Procédures

- 1. Servez-vous de n'importe quel tamis manuel à fentes pour vous aider à séparer les graines fendues de l'échantillon.
- Triez à la main toutes les petites graines entières de soja qui passent au tamis et remettez-les dans l'échantillon.
- Triez à la main les graines fendues qui restent dans l'échantillon et ajoutez-les aux graines extraites par tamisage.
- 4. Déterminez le pourcentage total en poids des graines fendues.

Graines germées

Si les graines de soja révèlent des indices de germination, elles sont considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 500 g

Exportation—500 g

Graines moisies (MLDY)

Les graines de soja moisies sont ridées et déformées, et la couleur varie d'un brun moyen à un brun foncé. Une partie importante de la graine est couverte superficiellement d'une moisissure grisâtre. Les graines moisies ont souvent une texture spongieuse et dégagent habituellement une odeur désagréable. La tolérance des graines chauffées s'appliquent aux graines moisies.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum— 500 g

Exportation—échantillon d'analyse

Graines rances

Les graines de soja qui sont atteintes de rancidité à diverses intensités se distinguent par la décoloration rose foncé du tégument et une décoloration quelconque du cotylédon.

Les graines qui ont une décoloration rose foncé sur le tégument sont coupées et évaluées selon ce qui suit, en fonction de l'importance de la décoloration du cotylédon.

Décoloration du cotylédon	Évaluation
Aucune décoloration du cotylédon à légère décoloration juste au-dessous du tégument.	En tenir compte lors de l'évaluation de la couleur.
Décoloration rose du cotylédon plus importante que juste au-dessous du niveau du tégument, mais non pas à travers la graine entière.	Les considérer comme étant endommagées.
Décoloration rose qui s'étend dans les cotylédons.	Les considérer comme étant rances et les inclure dans la tolérance des graines chauffées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 50 g Optimum— 500 g Exportation— échantillon d'analyse

Graines ratatinées

Si les graines de soja sont ratatinées, petites et plates, l'huile de ces graines n'a aucune valeur. Elles sont donc considérées comme étant endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Graines tachées et tachetées (STND)

Les taches et les tachetures de la surface sont causées par les intempéries, la saleté, les graines de mauvaises herbes ou par une maladie. Si l'intérieur des graines de soja n'est pas endommagé ou décoloré, les graines sont considérées comme étant saines.

Les limites sont visibles dans les échantillons-types Canada, et elles sont définies sous la colonne des normes de qualité selon ce qui suit :

Bonne couleur naturelle	Canada nº 1
Légèrement tachée	Canada nº 2
Tachée	Canada nº 3
Fortement tachée	Canada nº 4 ou 5

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Procédure

Évaluez la tache ou la tacheture en fonction de son incidence sur l'aspect général de l'échantillon.

Graines tachées par le raisin d'Amérique

La tache causée par le raisin d'Amérique est une tache rouge vif sur le tégument de la graine de soja provoquée par la sève du raisin d'Amérique. Dans certains cas, la tache peut ressembler aux graines de soja traitées aux pesticides.

▲ Important : Ne confondez pas la tache causée par le raisin d'Amérique avec la semence traitée aux pesticides ou le grain contaminé.

Graines tachetées

Voir Graines tachées et tachetées.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - échantillon d'analyse Optimum - échantillon Exportation - échantillon d'analyse d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Soja, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note : Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les graines de soja entières ou fendues qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum— 500 g Exportation— 500 g

Matières étrangères autres que du grain (FMXGRN)

Les matières étrangères autres que du grain ne se rapportent pas aux graines ergotées ni aux pierres, mais se rapportent :

- aux grosses graines de mauvaises herbes qui sont retenues par le tamis à trous ronds n° 8;
- aux grosses graines de mauvaises herbes qui sont retenues par le tamis à trous ronds n° 8;
- · aux boulettes de terre molles qui s'effritent sous pression;
- · aux granulés d'engrais mous;
- à toutes les autres matières de consistance semblable;
- aux graines atteintes de la selérotiniose.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—500 g Exportation—500 g

Mildiou (DWNY MIL)

Le mildiou est la couche superficielle d'une croissance fongique poudreuse. Les graines de soja sont considérées comme étant mildiousées seulement si toute la croissance fongique peut être enlevée ensemble et si la croissance couvre la moitié ou plus de la surface des graines.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Les graines attribuées les grades no 1 à n° 3 doivent dégager une odeur naturelle. Il faudrait qu'un échantillon soit attribué le grade no 4 pour les dommages avant qu'il ne puisse dégager une légère odeur associée aux graines de soja de qualité inférieure.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon

Optimum-échantillon

Exportation—échantillon

d'analyse

d'analyse

d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur distincte non naturelle ou désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Soja, Échantillon Canada (couleur) - Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Soja, Échantillon Canada (couleur) - Graines chauffées
une odeur excessive de brûlé	Soja, Échantillon Canada (couleur) - Graines brûlées

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir Granulés d'engrais pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - 500 g

Optimum - 500 g

Exportation - échantillon

d'analyse

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.

- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Soja, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur.
 Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Soja, Échantillon Canada (couleur) – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Soja, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Soja, Canada

*Nom de grade	Pierres
Canada nº 1	Aucun
Canada nº 2	1G
Canada nº 3	3G
Canada nº 4	3G
Canada nº 5	3G

- * Défini dans le Règlement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
2G de pierres	Soja jaune, Rejeté (Canada nº 2)
10G de pierres	Soja jaune, Rejeté (Canada nº 2)
3,0 % de pierres	Soja, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Soja, Canada

Nom de grade	Pierres
Canada nº 1	Aucun
Canada nº 2	1G
Canada nº 3	3G
Canada nº 4	3G
Canada nº 5	3G

- * Défini dans le Rèalement sur les grains du Canada
- G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,08 % de pierres	Soja jaune, Canada nº 3
1,0 % de pierres	Soja jaune, Échantillon Canada – Pierres
3,0 % de pierres	Soja, Échantillon - Récupérés

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les sclérotes. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière. La sclérotiniose n'attaque que les cultures à feuilles larges. Elle n'est pas toxique, et il ne faut pas la confondre avec l'ergot.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum— 100 g Optimum— échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon	Optimum— échantillon	Exportation—échantillon
d'analyse	d'analyse	d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Soja*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Téguments

- Dans les échantillons de soja non traités, les téguments branlants sont considérés comme des impuretés.
- Dans les échantillons commercialement propres, les téguments branlants sont considérés comme des graines de soja fendues.

Variétés (VAR)

Le soja est classé sans référence à la variété.

Analyses spéciales

Sur demande, les échantillons peuvent être analysés pour déterminer d'autres facteurs. L'expéditeur du soja indique les facteurs à analyser et les tamis à utiliser.

(hile blanc)

Couleur du hile La couleur du hile n'est pas un facteur de classement.

Triez à la main la portion représentative d'au moins 100 g de l'échantillon nettoyé pour déterminer le pourcentage en poids de la couleur du hile.

Calibrage

Analysez une portion représentative d'au moins 500 g de l'échantillon nettoyé.

L'expéditeur précise la taille du tamis à utiliser.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Graine de soja jaune, vert, brun, noir ou mélangé, Canada (CAN)

		Norme de qualité
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum, kg/hL (g/0,5 L)	Condition
Canada nº 1	70.07	Fraîche, odeur naturelle, grosseur uniforme, bonne couleur naturelle
Canada nº 2	68.0 (347)	Fraîche, odeur naturelle, lêgèrement tachée
Canada nº 3	66.0	Fratche, odeur naturelle, peut être tachée, non très endommagée par suite d'un contact avec le sol
Canada nº 4	63,0 (322)	Fraîche, peut être três tachée, endommagée par suite d'un contact avec le sol ou atteinte par la gelée
Canada n° 5	59,0 (301)	Fraîche, peut être três tachée, endommagée par suite d'un contact avec le sol, immature ou atteinte par la gelée
Si les caract, du soja nº 5 ne sont pas satisfaites, classez	Soja, Échantillon Canada (couleur) - Poids léger	

Défin dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XIX Remarque. La couleur est ajoutée au nom de grade.

Graine de soja jaune, vert, brun, noir ou mélangé, Canada (CAN), suite

	Dommages	68		Autros soutains		Matières	Matières étrangères		
"Nom de grade	*Chauffées ou moisies %	Total	Mildiou	ou bicolores autres que pour soja mélangé	Ergot %	Pierres	*Matières étrangères autres que grain, %	*Total	*Fendues
Canada nº 1	Aucun	2,0	1,0	2,0	0.01	Aucun	0,1	1,0	10,01
Canada n° 2	0,2	3,0	10,0	3,0	0 025	16	6'0	2.0	15,0
Canada n° 3	1,0	5,0		5,0	0,1	36	9'0	3,0	20,0
Canada nº 4	3,0	8,0	1	10,0	0,25	36	2.0	5,0	30.0
Canada nº 5	5,0	15,0	1	15,0	0,25	36	3,0	8,0	40,0
Si les caract du soja Soja. Échantillon n' 5 ne sont pas Canada (couleur) satisfaites, classez Chauffees ou moi	Soja, Échantillon Canada (couleur) - Chauffees ou moisies	Soja, Echantilon Canada (couleur) - Endommagées		Classez selon le grade mélangé approprie	Soja, Échantillon Canada (couleur) - Ergot	2,5 % ou moins: Soja. Rejele (grade) - Pierres ou Soja, Echanillion Canada (couleur) - Pierres. Plus de 2,5 % Soja. Échanillion - Récupérès	Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange	Soja, Échantillon Canada (couleur) - Mélange	Soja, Echantillon Canada (couleur) - Fendues

Defini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XIX.
 G Nombre de morcaaux de la grosseur d'un grain par 500 g
 Remarque: La couleur est ajoulée au nom de grade.

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les impuretés ne sont pas déterminées sur les exportations commercialement propres.

Les exportations sont considérées comme étant commercialement propres dans les cas où l'échantillon contient 0,2 % ou moins en poids de gousses, tiges ou matières végétales grossières, y compris 0,1 % ou moins de matières autres que les graines de soja entières ou cassées qui passent au tamis à trous ronds n° 8.

De plus, dans les échantillons d'exportations commercialement propres, la quantité de graines de soja finement cassées qui passent au tamis à trous ronds n° 8 :

- peuvent aller jusqu'à 0,75 % en poids dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation;
- peuvent aller jusqu'à 1,0 % en poids dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation.

Non commercialement propre (NCC) Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant *non commercialement propres*. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG. Les impuretés sont déclarées au 0,1 % près.

Classement

À l'exportation, le soja est classé en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires.

21. Féveroles

Détermination du taux d'impuretés	21-3
Définitions	21-3
Impuretés non déclarées	21-3
Procédures normales de nettoyage	21-3
Composition des impuretés	21-3
Analyse facultative	21-4
Classement	21-5
Définitions importantes	21-5
Poids net de l'échantillon	21-5
Compte des grains	21-5
Substances dangereuses dans les échantillons	21-5
Portion représentative aux fins de classement	21-6
Facteurs de classement	21-7
Boulettes de terre	21-7
Boulettes de terre molles	21-7
Couleur	21-7
Dommages	21-8
Ergot	21-8
Excrétions	21-8
Givre blanc	21-8
Grain contaminé	21-9
Grains brûlés	21-9
Grains chauffés	21-9
Grains décolorés	21-9
Grains fendillés	21-10
Grains fendus	21-10
Grains germés	21-10
Grains moisis	21-10
Grains noiricis	21-10
Grains perforés	21-10
Grains pourris	
Grains verts	21-11
Granulés d'engrais	21-11
Matières étrangères	21-11
Odeur	
Pierres	
Sclérotiniose	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Téguments fendillés	
Variétés	

21. Féveroles

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	
Féveroles, Canada (CAN)	21-16
Exportations	21-17
Commercialement propre	21-17
Non commercialement propre	21-17
Classement	21-17
Facteurs déterminants des grades d'exportation	
Féveroles, Canada (CAN)	21-18

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le poids brut de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :

- · Féveroles, Échantillon Canada Grains brûlés,
- · Féveroles, Échantillon Grains récupérés,
- Féveroles. Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon non nettoyé pour obtenir deux portions représentatives d'environ 250 g.
- Choisissez le tamis manuel approprié, soit le tamis manuel à fentes n° 8, n° 9 ou n° 11.
- 3. Passez les portions au tamis manuel approprié une à la fois pour extraire toutes les matières facilement extractibles.
- 4. Déterminez les impuretés en consultant la Composition des impuretés.

Composition des impuretés

Les matières triées à la main de l'échantillon tamisé, y compris toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon:

- ▲ Important : Ne comptez pas les matières minérales, les grains atteints de l'ergot et de la sclérotiniose, ni les grains à grosses graines autres que les féveroles.
- les boulettes de terre molles, si elles comptent 10,0 % ou moins en poids de l'échantillon.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des féveroles
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple,

95,0 % de féveroles Canada nº 1; 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1; 1,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages du poids net.

Compte des grains (G)

Le compte des grains est le nombre de morceaux de la grosseur d'un grain d'une matière étrangère dans un échantillon nettoyé de 500 g.

- Pour effectuer le compte des grains, vous devez séparer 500 g de l'échantillon nettové.
- Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

21. Féveroles Classement

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration de facteur de classement est	Utilisez alors une
faible	portion de taille optimum
elevee	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure)

Les valeurs que renferme le tableau suivant représentent la gamme des portions d'échantillons recommandées aux fins de classement.

Portion représentative des féveroles aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Dommages	100	250	250
Excrétions	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains brûlés	500	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Grains chauffés ou pourris	100	250	500
Grains fendus	100	250	500
Grains moisis	100	250	500
Grains perforés	100	250	500
Matières étrangères	100	250	500
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pierres	250	500	1000

Classement 21. Féveroles

Facteurs de classement

Boulettes de terre (EP)

- Les boulettes de terre dures sont les boulettes qui ne s'effritent pas sous pression légère. Voir Pierres.
- Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère.
 Voir Boulettes de terre molles.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- · des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Procédures

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés. Voir *Procédures normales de nettoyage*.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement et sont comprises dans la tolérance des *Matières étrangères*.

- 1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
- Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme Féveroles, Échantillon Canada Mélange.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum—500 g

Exportation—500 g

Couleur (CLR)

La couleur est déterminée après l'extraction des féveroles endommagées et fendues de l'échantillon nettoyé.

Expressions servant à décrire la couleur dans les tableaux des facteurs déterminants des grades

Expression	Caractéristiques
Couleur naturella raisonnablement bonne	Les féveroles sont modérément immatures, avec un peu de sol adhérent, modérément décolorés par l'entreposage ou par d'autres causes naturelles commeles tachetures.
Couleur passable	Les féveroles sont immatures mais pas vertes, ont des quantités modérées de sol adhérent, ou sont autrement modérément décolorés par des causes naturelles comme les tachetures.
Couleur médiocre	Les féveroles sont décolorées sur moins de la moitié de la glume, dans les cas où la décoloration n'a pas pénétré le cotylédon.

Expression	Caractéristiques
Exposé à l'environnement ou oxydation	Les téguments des féveroles ont subi une décoloration normale durant l'entreposage. La couleur varie, allant d'un brun roux pâle à brun à brun très foncé, en fonction de la durée et des conditions de l'entreposage.
Immature	Les féveroles sont de grosseur normale et de couleur verdâtre, mais ne sont pas nettement vertes.

Dommages (DMG)

Les dommages dans les féveroles se rapportent à ce qui suit :

- · noircies ou fendillées
- · germination:
- maturation nettement incomplète;
- détérioration or décoloration distincte causée par les intempéries ou par une maladie;
- · dommages causés par les insectes;
- échauffement ou moisissure;
- tout autre dommage qui nuit gravement à l'aspect ou la qualité.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum—250 g

Exportation—250 g

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-500 g

Optimum-1000 g

Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Aucune tolérance ne s'applique aux excrétions dans les féveroles.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum— échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Givre blanc

Le givre blanc est le revêtement intérieur de la gousse.

- Les grains qui sont entièrement et abondamment recouverts de givre blanc sont considérés comme étant endommagés. Voir Dommages.
- Lorsque le givre est suffisamment épars pour exposer la condition de la féverole, la féverole est considérée comme étant saine et il faut tenir compte du givre blanc au moment d'évaluer l'aspect général de l'échantillon.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés Féveroles, Échantillon condamné.

Grains brûlés (FBNT)

Les féveroles carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. Une coupe transversale d'une féverole brûlée ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—500 g Optimum— échantillon Exportation— échantillon d'analyse d'analyse

Procédures

Les échantillons qui contiennent des grains brûlés sont classés Féveroles, Échantillon Canada - Brûlées.

Grains chauffés (HTD)

Les féveroles sont considérées comme étant chauffées ou pourries si elles sont décolorées par suite d'échauffement ou de pourriture. Les téguments varient d'un brun foncé à noir. La chair des cotylédons des féveroles disséquées est d'un brun roux ou brun. Voir *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum— 250 g Exportation— 500 g

Grains décolorés (DCLR)

Les féveroles sont considérées comme étant décolorées si la décoloration du tégument couvre plus de la moitié de la féverole, ou lorsque la décoloration pénètre dans le cotylédon. Voir *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Procédures

S'il n'est pas évident que la décoloration a pénétré dans le cotylédon, coupez-le en sens transversal dans la région décolorée pour déterminer l'ampleur de la décoloration.

21. Féveroles Classement

Grains fendillés (CRKD)			ont considérées comme étant
	Portion représentati Minimum—100 g	ve aux fins d'analyse Optimum—250 g	Exportation—250 g
Grains fendus (SPLT)	 moitiés qui sont légé féveroles à cotylédo 	s morceaux de féveroles; èrement fixées aux téguments ns fendillés, comme ceux qui	résultent d'un séchage artificiel
	Les féveroles fendues n endommagées.	e se rapportent pas aux févero	les qui sont autrement
	Portion représentati Minimum—100 g	ve aux fins d'analyse Optimum—250 g	Exportation—500 g
Grains germés (SPTD)	sont considérées commo	e étant endommagées. Voir De	germe à cause de la germination commages.
	Minimum—100 g	ve aux fins d'analyse Optimum—250 g	Exportation—250 g
Grains moisis (MLDY)	Les féveroles sont consi de mildiou ou d'une mo		si elles sont visiblement atteintes
(MILD I)		ve aux fins d'analyse	
	Minimum—100 g	Optimum—250 g	Exportation—500 g
Grains noiricis	Les féveroles sont noire Voir Dommages.	ies si les téguments vont d'un	bleu très foncé à noir.
	Portion représentation Minimum—100 g	Optimum 250 g	Exportation—250 g
Grains perforés		dérées comme étant perforées ectes ou par une maladie.	si les glumes ont évidemment
	Portion représentation	ve aux fins d'analyse	
	Minimum—100 g	Optimum—250 g	Exportation—250 g
Grains pourris (ROT)	Voir Grains chauffés.		

Grains verts (GR)

Les féveroles qui sont nettement vertes à cause d'un maturation incomplète sont considérées comme étant endommagées. Voir *Dommages*.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum—250 g

Exportation-250 g

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse Optimum – échantillon d'analyse

Exportation – échantillon d'analyse

Procédure:

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Féveroles, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères se rapportent à toutes les matières autres que les féveroles entières ou fendues.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-100 g

Optimum-500 g

Exportation—500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- du type et de l'intensité de l'odeur dégagée,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum— échantillon d'analyse Exportation—échantillon d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Féveroles, Échantillon Canada - Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Féveroles, Échantillon Canada - Grains chauffés
une odeur excessive de brûlé	Féveroles, Échantillon Canada - Grains brûlés

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - 250 g

Optimum - 500 g

Exportation - 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.
- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Féveroles, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est du Canada, les échantillons qui contiennent un nombre de pierres supérieur à la tolérance d'un grade donné se voient attribués le grade inférieur. Les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du grade moindre défini par règlement sont classés Féveroles, Échantillon Canada – Pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Féveroles, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Féveroles, Canada

*Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,1
Canada nº 2	0,2
Canada nº 3	0,5

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

.....2,0 % de féveroles endommagées

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,4 % de pierres	Féveroles, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
1,0 % de pierres	Féveroles, Rejeté (Canada nº 2) – Pierres
3,0 % de pierres	Féveroles, Échantillon - Récupérés

Exemples: Est du Canada

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Féveroles, Canada

Nom de grade	Pierres %
Canada nº 1	0,1
Canada nº 2	0,2
Canada nº 3	0,5

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

.....2,0 % de féveroles endommagées

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Est du Canada
0,4 % de pierres	Féveroles, Canada nº 3
1,0 % de pierres	Féveroles, Échantillon Canada – Pierres
3,0 % de pierres	Féveroles, Échantillon - Récupérés

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum—1000 g

Exportation-1000 g

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiccant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé Féveroles, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Téguments fendillés (CSDC)

Les féveroles à téguments fendillés sont considérées comme étant saines si la moitié des grains tiennent bien ensemble et que les féveroles ne sont pas autrement endommagées.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g Optimum—250 g Exportation—250 g

Variétés (VAR)

Les féveroles sont classées sans référence à la variété.

Facteurs déterminants des grades primaires

Féveroles, Canada (CAN)

	Norme de qualité			Don	Dommages			ν.	"Matières étrangères	
"Nom de grade	*Condition	Fendus %	Chauffés ou pourris %	Moisis	*Perforés	*Total	Excrétions %	Sclérotiniose %	*Pierres ou schiste	*Total
Canada n° 1	Raisonnablement bien mûries, couleur naturelle raisonnablement bonne	0,6	Aucun	Aucun	1,0	4,0	0,01	0,05	0,1	0.2
Canada nº 2	Passablement bien mûries, couleur passable	0'6	36	99	3,0	6,0	0,01	90'0	0,2	9'0
Canada n° 3	Frais et odeur agréable exclu des grades supérieurs en raison de grains immatures, d'une couleur médiocie ou de grains endommagés	12,0	1,0	2,0	3,0	10,0	0,01	90'0	Q,0	2,0
Si les caract, de l'éveroles n° 3 ne sont pas satisfailes, classez		Féveroles, Échantillon Canada - Fendues	Féveroles, Féveroles, Echantillon Chantileo Chauffees Mosies	Feveroles, Échantillon Canada - Moisies	Féveroles, Échantillon Canada - Endonmagées	Féveroles, Échantillon Canada - Endommagées	Féveroles, Échantillon Canada - Excrétions	Feveroles, Échantillon Canada - Mélange	2,5% ou moins: Feveroles, Repete (grade) - Plenes ou Feveroles, Échantillon Canada - Pierres Plus de 2,5% : Féveroles, Échantillon - Récupérées	Féveroles. Échantillon Canada - Mélange

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXIX.
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Exportations

Les exportations peuvent être commercialement propres ou non commercialement propres.

Commercialement propre

Les impuretés ne sont pas déclarées pour les exportations commercialement propres.

Une déduction s'appliquant aux féveroles finement cassées qui sont extraites au tamis à fentes n° 8 comme impuretés est tolérée :

- dans le cas d'expéditions non destinées directement à l'exportation, jusqu'à 0,75 %
- dans le cas d'expéditions destinées directement à l'exportation, jusqu'à 1,0 %.

Définition de propreté commerciale, féveroles

15 C/F 17	Matières étrangères	
Nom de grade	Matières passant au tamis à fentes nº 8, y compris les matières triées à la main %	Total %
Canada nº 1	0,1	0,2
Canada nº 2	0,1	0,2
Canada nº 3	0,1	0,2

Non commercialement propre (NCC)

Les exportations qui ne satisfont pas aux normes de propreté commerciale sont considérées comme étant non commercialement propres. De telles exportations ne sont autorisées qu'avec la permission de la CCG.

Dans le cas d'échantillons représentant des exportations non commercialement propres dont l'expédition en partance d'un silo terminal ou de transbordement est approuvée par la Commission, le taux d'impuretés est déclaré au 0,1 % près, moins la déduction directe allant jusqu'à 0,2 % pour tenir compte de l'accumulation des impuretés légères attribuables à la manutention.

Classement

Dans les cas où il n'y a pas de caractéristiques d'exportation, appliquez les caractéristiques des grades primaires.

Facteurs déterminants des grades d'exportation

Féveroles, Canada (CAN)

	Matières étrangères	angères
Nom de grade	Solérotiniose %	Total %
Canada nº 1	0.05	0,2
Canada nº 2	0.05	0,5
Canada nº 3	0.05	2,0

22. Pois chiches

Détermination du taux d'impuretés	22-2
Définitions	22-2
Impuretés non déclarées	
Procédures normales de nettoyage	22-2
Composition des impuretés	22-2
Analyse facultative	22-3
Classement	22-4
Définitions importantes	22-4
Poids net de l'échantillon	22-4
Substances dangereuses dans les échantillons	22-4
Portion représentative aux fins de classement	22-4
Facteurs de classement	22-5
Boulettes de terre	22-5
Boulettes de terre molles	22-5
Classes	22-5
Couleur	22-5
Dommages	22-5
Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus	22-6
Ergot	22-6
Excrétions	22-6
Grain contaminé	22-6
Granulés d'engrais	22-6
Matières étrangères	22-7
Odeur	22-7
Pierres	22-8
Pois chiches brûlés	22-8
Pois chiches chauffés	22-8
Pois chiches insectisés	22-8
Pois chiches verts	22-8
Sclerotiniose	22-8
Semence traitée et autres produits chimiques	22-9
Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation	
Pois chiches, Kabuli, Ouest canadien (OC)	
Pois chiches, Desi, Ouest canadien (OC)	22-11
Exportations	22-12

Détermination du taux d'impuretés

Définitions

Le taux d'impuretés est déterminé et déclaré au 0,1 % près.

Les impuretés sont définies dans la *Loi sur les grains du Canada* comme « matières qui, dans un lot de grains, ne correspondent pas à une norme de qualité fixée sous le régime de la présente loi pour un grade donné de ces grains, qui peuvent être extraites du lot, et qui doivent l'être, pour que celui-ci soit placé dans le grade en question ». Les impuretés sont extraites en suivant les procédures de nettoyage décrites dans la présente section du guide.

À l'arrivage, l'échantillon est désigné comme un échantillon non nettoyé ou sale. Son poids est le **poids brut** de l'échantillon. Le taux d'impuretés est calculé sur le poids brut de l'échantillon.

Impuretés non déclarées

- ▲ Important : Les impuretés ne sont pas déclarées dans les cas suivants :
 - · Pois chiches, Échantillon OC (classe) Grains brûlés,
 - · Pois chiches, Échantillon Grains récupérés,
 - Pois chiches. Échantillon Grains condamnés.

Procédures normales de nettoyage

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses.

Le taux d'impuretés n'est déterminé que sur les échantillons de pois chiches non traités. Toutes les matières étrangères dans les échantillons traités sont considérées comme des facteurs de classement.

- À l'aide d'un diviseur de type Boerner, divisez l'échantillon pour obtenir une portion représentative d'au moins 900 g.
- 2. Choisissez le tamis qui convient à la classe des pois chiches :
 - Kabuli: tamis à trous ronds n° 18 (grosses graines) tamis à fentes n° 12 (graines de taille moyenne)
 - Desi: tamis à fentes n° 12
- Passez l'échantillon au tamis approprié, en n'y mettant qu'environ 250 grammes à la fois, pour y extraire toutes les matières facilement extractibles.
- 4. Triez à la main la portion retenue par le tamis pour extraire toutes les matières végétales étrangères grossières telles que les gousses, les tiges, la paille et les têtes de chardon.

Composition des impuretés

Toutes les matières extraites au tamis ou triées à la main, ou les deux, selon la procédure définie dans *Procédures normales de nettoyage*.

Analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés ont consignés et les stocks du silo ont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Procédure

- 1. Analysez l'échantillon officiel.
- 2. Inscrivez les informations suivantes sur les documents d'inspection :
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des pois chiches
 - Le pourcentage en poids brut au 0,1 % près et le grade des grains extraits des impuretés
 - Le pourcentage des impuretés, ce qui comprend toutes les matières autres que les grains ayant une valeur commerciale détectés à l'analyse facultative.

Par exemple,

95,5 % de pois chiches, Desi, OC nº 1; 4,0 % de graine de moutarde chinoise cultivée Canada nº 1; 1,0 % d'impuretés.

Classement

Définitions importantes

Poids net de l'échantillon

Après le nettoyage et l'extraction des impuretés, l'échantillon est considéré comme l'échantillon nettoyé. Son poids est le poids net de l'échantillon. Les pourcentages en poids aux fins de classement se rapportent aux pourcentages de l'échantillon nettoyé poids net.

Substances dangereuses dans les échantillons

Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de substances dangereuses. Aux termes du Règlement, les substances dangereuses constituent tout pesticide, herbicide ou produit déshydratant.

Portion représentative aux fins de classement

Tout le classement est fait sur des portions représentatives obtenues de l'échantillon nettoyé à l'aide d'un diviseur de type Boerner.

Lorsque la concentration du facteur de classement est	Utilisez alors une
faible	portion de taille optimum
élevée	portion de taille minimum ou plus (n'utilisez pas une portion inférieure).

Les valeurs que renferme ce tableau représentent la gamme des portions recommandées des échantillons aux fins de classement.

Portion représentative des pois chiches aux fins de classement, en grammes

Facteur de classement	Minimum	Optimum	Exportation
Couleur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Dommages	50	100	100
Endommagement mécanique,			
y compris pois chiches fendus	50	100	100
Matières étrangères	100	250	500
Odeur	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse	échantillon d'analyse
Pois chiches verts	50	100	100

Facteurs de classement

Boulettes
de terre
(EP)

Voir Matières étrangères.

Boulettes de terre molles (SEP)

Voir Matières étrangères.

Classes

Il y a deux classes de pois chiches, Kabuli et Desi. La classe fait partie du nom de grade.

Couleur (CLR)

La couleur n'est un facteur déterminant du grade que dans la classe Kabuli. La couleur est évaluée après l'extraction des pois chiches endommagés et des pois chiches considérés comme étant verts. Voir *Dommages* et *Pois chiches verts*.

Si les pois chiches sont	La couleur est
sains, bien mûris et d'une couleur normale uniforme	bonne
immatures, mais ne sont pas verts, ont des quantités modérées de sol adhéré, sont légèrement tachés mais sont autrement modérément décolorés par des causes naturelles	passable
Ne satisfait pas à la définition de la couleur passable	médiocre

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Dommages (DMG)

Les pois chiches endommagés se rapportent aux :

 pois chiches entiers ou cassés qui sont germés, gelés, chauffés, insectisés, nettement détériorés ou décolorés par les intempéries ou la maladie, ou autrement endommagés de façon à nuire fortement à la qualité du pois chiche.

Dans les pois chiches Kabuli, les pois chiches blancs et ratatinés, les pois chiches jaunes ou les pois chiches tachés par de l'eau devraient être coupés et examinés pour déterminer les dommages. Si les cotylédons révèlent

- · toute évidence de dommages, ils sont considérés comme étant endommagés;
- aucun signe évident de dommages, on en tient compte au moment d'évaluer la couleur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—50 g Optimum—100 g Exportation—100 g

22. Pois chiches Classement

Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus (MDMGINC-SPLTS)

Dans les pois chiches, l'endommagement mécanique, y compris les pois chiches fendus, comprennent

- les pois chiches entiers dont plus de 10 % du pois chiche a été enlevé par cassure;
- · les pois chiches fendus.

▲ Important : Les graines ayant des petites fissures et des téguments fragmentés ne sont pas considérées comme étant endommagées mécaniquement.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-50 g

Optimum— 100 g

Exportation—100 g

Procédure

Les pois chiches étant endommagés mécaniquement sont extraits à la main.

Ergot (ERG)

Voir Matières étrangères.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—250 g

Optimum— 500 g

Exportation—1000 g

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Voir Matières étrangères.

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Pois chiches*, *Échantillon condamné*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse Optimum – échantillon d'analyse

Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Pois chiches, IP, Soupçonné grain contaminé.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Matières étrangères (FM)

Les matières étrangères comprennent ce qui suit :

- · autres classes de pois chiches;
- · autres grains et graines;
- · grains ergotés et selérotés;
- · matières minérales, pierres et boulettes de terre;
- · excrétions
- toute autre matière non extraite par les Procédures normales de nettoyage.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—100 g

Optimum— 250 g

Exportation-500 g

Odeur (ODOR)

Aucune tolérance numérique ne s'applique à l'odeur. Tenez compte

- · de la qualité fondamentale de l'échantillon,
- · du type et de l'intensité de l'odeur,
- de la présence de résidus visibles provoquant l'odeur.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon d'analyse Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors	
une odeur nettement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Pois chiches, Échantillon OC - (classe) - Odeur	
une odeur distincte d'échauffement	Pois chiches, Échantillon OC - (classe) - Pois chiches chauffés	
une odeur distincte de brûlé	Pois chiches, Échantillon OC - (classe) - Pois chiches brûlés	

Pierres (STNS)	Voir Matières étrangères.
Pois chiches brûlés (FBNT)	Les graines carbonisées ou roussies par le feu sont considérées comme étant brûlées. Aucune graine brûlée n'est tolérée dans les pois chiches.
	Procédure Les échantillons considérés comme étant brûlés sont classés Pois chiches, Échantillon OC (classe)- Pois chiches brûlés.
Pois chiches chauffés (HTD)	Les pois chiches dont les téguments sont ternes ou dont les cotylédons sont décolorés, allant d'un brun roux pâle à un brun foncé, sont considérés comme étant chauffés. Voir <i>Pois chiches endommagés</i> .
Pois chiches insectisés (I DMG)	Voir Pois chiches endommagés.
Pois chiches verts	Les pois chiches peuvent être considérés comme étant verts, peu importe la cause.
(GR)	Les pois chiches endommagés par la gelée qui sont verts sont évalués en fonction du facteur déterminant pour les <i>Pois chiches verts</i> .
	Les pois chiches endommagés par la gelée qui ne sont pas verts sont évalués en fonction du facteur déterminant pour les <i>Pois chiches endommagés</i> .
	Les pois chiches de la variété Kabuli sont considérés comme étant verts s'ils font preuve de toute couleur verte de toute taille, n'importe où sur les graines ou les téguments.
	Les pois chiches de la variété Desi sont considérés comme étant verts s'ils révèlent la couleur nettement verte d'un bout à l'autre lorsqu'on les coupe pour exposer les cotylédons.
	Portion représentative aux fins d'analyse Minimum—50 g Optimum— 100 g Exportation— 100 g
Sclerotiniose (SCL)	Voir Matières étrangères.

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiceant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Pois chiches, IP, Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Pois chiches, Kabuli, Ouest canadien (OC)

	Norme de qualité		*Endommagement mécanique,	Winter	"Matières átranstras
*Nom de grade	*Couleur	%	y compris pois circries rendus	20 AC	Separation of the separation o
0C n° 1	Bonne couleur naturelle	3,0	1,0	9'0	0,1
OC n° 2	Couleur passable	1,0	2,0	1,0	0,2
OC n° 3	Couleur médiocre	2,0	3,0	2,0	0,2
Si les caract, des pois chiches n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Pois chiches, Échantillon OC Couleur	Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Endommagés	Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Endommagement mécanique et fendus	Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Verts	Pois chiches, Échantillon OC Kabuli - Matières étrangères

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXVII.2

Pois chiches, Desi, Ouest canadien (OC)

Nom de grade	Begammod.	*Endommagement mécanique, y compris pois chiches fendus	Verts %	"Matières étrangères %
00 n° 1	1,0	2,0	1,0	0,1
0C n° 2	2,0	3,5	2,0	0,2
OC n° 3	3,0	5,0	3,0	0,2
Si les caract des pois chiches n° 3 ne sont pas satisfaites, classez	Pois chiches, Échanillon OC Desi - Endominagés	Pois chiches, Échanillon OC Desi - Endommagement mécanique et fendus	Pois chiches, Échantillon OC Desi - Pois chiches Échantillon OC Verts Desi - Matières étrangères	Pois chiches, Échantillon OC Desi - Matières étrangères

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XXVII.1

Exportations

Classement

À l'exportation, les pois chiches sont classés en fonction des normes et caractéristiques des grades primaires. Les matières étrangères dans les pois nettoyés ou traités sont considérées comme facteur de classement et ne sont pas déterminées comme impuretés. Les cargaisons contenant des impuretés ne peuvent pas être expédiées sans l'autorisation de la CCG.

23. Criblures

Composition des criblures	23-2	
Grain entier dans les criblures	23-2	
Canola, colza ou graine de moutarde cultivée dans les criblures	23-3	
Impuretés	23-3	
Facteurs de classement		
Autres grains cultivés	23-4	
Autres grosses graines	23-4	
Boulettes de terre molles	23-4	
Criblures chauffées, brûlées et odeur	23-4	
Ergot	23-4	
Excrétions	23-4	
Graine de moutarde sauvage	23-4	
Graines nuisibles	23-5	
Jointures et paille	23-5	
Pierres	23-5	
Sclérotiniose	23-5	
Autres facteurs	23-6	
Criblures granulées	23-6	
Sous-produits d'un procédé de transformation	23-6	
Nettoyage des criblures	23-7	
Criblures de provende	23-7	
Criblures non nettoyées	23-7	
Refus de criblage	23-7	
Précisions sur le genre	23-7	
Facteurs déterminants des grades	23-8	
Criblures de provende nº 1	23-8	
Criblures de provende nº 2	23-9	
Avoine fourragère mélangée	23-10	
Nettoyage		
Composition	23-10	

Composition des criblures

Les criblures sont les impuretés qui répondent aux grades de la Classe IV seulement. Les criblures sont classées en fonction des caractéristiques figurant dans l'« Arrêté sur les grains hors-grades et les grades de criblures ».

Inscrivez la composition des criblures en détail sur tous les documents se rapportant aux wagonnées et aux cargaisons. La composition détermine la valeur marchande des criblures.

Grain entier dans les criblures

Le grain entier dans les criblures se rapportent au blé, au seigle, à l'orge, à l'avoine, au triticale, à la graine de lin, au colza, au canola, à la graine de moutarde cultivée et aux légumineuses.

Au silo terminal, de transformation ou de transbordement, indiquez le pourcentage en poids et le grade du grain entier dans les criblures sur tous les documents d'inspection et les certificats de grade, comme faisant partie du nom de grade, si

- les expéditions contiennent 6,0 % ou plus en poids de grain entier qui peut être séparé par les méthodes habituelles de nettoyage
- si le grain répond aux caractéristiques d'un grade officiel, spécial ou hors-grade.

Par exemple,

Grade : Relus de	criblage, moins 15,0 % de blé, fourrager OC/EC
Composition	10,0 % de paillettes
	15,0 % de blé fourrager OC/EC
	8,0 % de grosses graines
	67,0 % de petites graines et de poussières
Total	100,0 %

Déclarez le pourcentage en poids et les sortes de grain entier dans l'échantillon dans le cas d'échantillons représentant des expéditions en provenance de silos primaires ou d'entrepôts non agréés destinées ailleurs qu'à des silos terminaux ou de transbordement.

Par exemple

Grade: Refus de	criblage, moins 15,0 % de blé
Composition	10,0 % de paillettes
	15,0 % de blé
	8,0 % de grosses graines
	67,0 % de petites graines et de poussières
Total	100,0 %

Canola, colza
ou graine
de moutarde
cultivée dans
les criblures

Déclarez le pourcentage en poids des graines entières des petites graines oléagineuses, du canola, du colza ou de la graine de moutarde cultivée qui peuvent être séparées des échantillons de criblures à l'aide des tamis approuvés.

Comptez les graines petites, ratatinées ou cassées qui passent au tamis à fentes dans le pourcentage total en poids des petites graines et des poussières.

Impuretés

Les impuretés ne sont pas déterminées dans les criblures, à l'exception de l'avoine fourragère mélangée.

Facteurs de classement

Autres grains cultivés

Les autres grains cultivés sont tous les grains autres que le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, le triticale, la graine de lin, le solin, le colza, le canola, la graine de moutarde cultivée et les légumineuses.

Autres grosses graines (OLSDS)

Les autres grosses graines sont les graines qui ne sont pas désignées comme nuisibles dans le *Règlement sur les aliments du bétail*. Elles se rapportent à la renouée persicaire et la persicaire pâle.

Boulettes de terre molles (SEP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes d'engrais molles et toutes les autres matières non toxiques de consistance semblable.

Criblures chauffées, brûlées et odeur (HTD, FBNT, ODOR)

Les criblures qui ne sont pas d'un goût agréable sont classées en fonction de leur composition, et la condition fait partie du nom de grade.

Si l'odeur est le facteur déterminant du grade et qu'il y a	Le grade est alors
une odeur excessivement désagréable, autre que celle d'échauffement ou de brûlé, qui n'est pas associée à la qualité du grain	Criblures, (nom de grade) - Odeur
une odeur excessive d'échauffement	Criblures, (nom de grade) - Criblures chauffées
une odeur excessive de brûlé	Criblures, (nom de grade) - Criblures brûlées

Ergot (ERG)

L'ergot est la maladie des plantes qui infecte les céréales et provoque une croissance fongique au lieu du grain. La maladie produit des champignons allongés dont l'extérieur est de coloration noir violacé, l'intérieur, d'un blanc violacé à blanc nuancé, et la texture de la surface, relativement lisse.

Excrétions (EXCR)

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence d'excrétions.

Graine de moutarde sauvage (MUS)

La graine de moutarde sauvage et le vélar d'Orient sont désignés comme graines nuisibles dans le Règlement sur les aliments du bétail du Canada.

Graines nuisibles

Les graines mentionnées ci-après sont désignées comme étant nuisibles à la santé des animaux dans le Règlement sur les aliments du bétail du Canada:

moutarde des oiseaux nielle caméline à graines plates caméline faux lin (ouest) moutarde de l'Inde sisymbre élevé vélar fausse giroflée saponaire des vaches ivraie enivrante caméline à petits fruits moutarde noire vélar d'Orient moutarde sauvage tabouret des champs

Jointures et paille (KNKLS, STRAW)

Les jointures se rapportent aux épis de blé vides, les noeuds de tiges et les morceaux courts de paille mesurant jusqu'à environ 2,5 cm de longueur.

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures, aux granulés d'engrais et aux autres matières non toxiques de consistance semblable.

Sclérotiniose (SCL)

La sclérotiniose est la maladie provoquée par le champignon qui produit des masses dures de tissu fongique, dont la taille et la forme varient, que l'on appelle les *sclérotes*. L'extérieur de ces masses est d'un noir foncé, l'intérieur, d'un blanc pur, et la texture de la surface, grossière.

Autres facteurs

Criblures granulées

Lorsque l'on demande la pesée ou l'inspection officielles des granulés des criblures de grain canadien, la description officielle est *Criblures concassées et granulées du Canada*.

À la demande d'un expéditeur, vous pouvez indiquer, entre parenthèses, à la suite de la description mentionnée ci-dessus, la source première des criblures, par exemple, Criblures concassées et granulées du Canada (lin).

Si vous doutez que la source déclarée soit exacte, vous pouvez demander à l'expéditeur de présenter un certificat qui atteste de la source des criblures. De même, les expéditeurs peuvent demander de faire incorporer le terme *grain* à la description des granulés, par exemple, *Criblures de grains concassées et granulées du Canada*.

Les granulés dérivés de la transformation de résidus de produits agricoles qui sont réceptionnés aux silos terminaux sont décrits aussi simplement que possible, par exemple, *Granulés d'extraction du canola canadien, Granulés* d'extraction du son du blé canadien, Granulés de pulpe de betteraves *canadiennes*. Vous devez être raisonnablement sûr de la source ou du pays d'origine.

Sous-produits d'un procédé de transformation Les sous-produits d'un procédé de transformation, tels que les germes de malt, les écales d'avoine et les matières concassées et granulées. Ils ne répondent pas aux critères des criblures de grain.

Si l'on demande l'inspection de matières qui sont évidemment des criblures de grain transformées, en entier ou en partie, elles seront classées comme Échantillon en fonction du produit dominant, par exemple, Échantillon - Germes de malt; Échantillon - Criblures concassées; Échantillon - Écales d'avoine.

Nettoyage des criblures

Criblures de provende

- 1. Séparez une portion représentative d'environ 500 g de l'échantillon.
- 2. Passez la portion au tamis à trous ronds n° 4,5 pour déterminer le pourcentage de petites graines de mauvaises herbes, de paillettes, de glumes, de poussières, etc.
- 3. Triez à la main une portion représentative d'au moins 10 g pour déterminer les composants de l'échantillon.
- Inscrivez la composition de l'échantillon en détail sur tous les documents et confirmez-la au verso des certificats.

Criblures non nettoyées

Les criblures non nettoyées ne satisfont pas aux caractéristiques des criblures de provende n° 1 ou n° 2 à cause de leur teneur en graines de mauvaises herbes, en glumes, en paillettes ou en poussières. Les criblures non nettoyées doivent contenir au moins 35,0 % de matières qui, séparées, répondraient aux critères de grade des criblures de provende n° 1.

- 1. Séparez une portion représentative d'au moins 750 g de l'échantillon non nettoyé.
- 2. Passez la portion au tamis à trous ronds n° 4,5 pour déterminer le pourcentage en poids de petites graines de mauvaises herbes et de poussières.
- 3. Triez à la main une portion représentative d'au moins 10 g pour déterminer les composants de l'échantillon.
- Inscrivez la composition de l'échantillon en détail sur tous les documents et confirmez-la au verso des certificats.

Refus de criblage

Les refus de criblage ne répondent pas aux critères de grade des criblures non nettoyées à cause de leur teneur en graines de mauvaises herbes, en paillettes ou en poussières.

- 1. Séparez une portion représentative d'au moins 250 g de l'échantillon non nettoyé.
- 2. Passez la portion représentative aux tamis à sarrasin n° 5 et à trous ronds n° 4,5 emboîtés pour déterminer le pourcentage en poids de graines.
- Classez comme grosses graines celles qui passent au tamis à sarrasin nº 5 mais qui sont retenues par le tamis à trous ronds nº 4,5.
- Classez comme petites graines les matières qui passent au tamis à trous ronds nº 4.5.
- 5. Triez à la main une portion représentative d'au moins 25 g des matières retenues par le tamis à sarrasin n° 5.

Précisions sur le genre

Si l'on ne reçoit pas une demande par écrit pour préciser le genre de grain, on ne consigne ce renseignement que sur les documents, et l'on indiquera qu'il ne figure pas sur le certificat, par exemple Canola – n'est pas indiqué sur le certificat.

Facteurs déterminants des grades

Criblures de provende nº 1

					Tolérances maximales, y compris canola, colza, graine de moutarde sauvage et cultivée	nales, y compris	canola, colza, g	raine de moute	arde sauvage el	cultivée	
					G au tam	iraines de mauv is à trous rond	Graines de mauvaises herbes qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5, paillettes, poussières	passent s, poussières			
			Quantité minimum	Vélar d'Orient				Jointures et paille	paille		
Nom de grade	Norme	Norme de qualité	cassé	moutarde sauvage	ge Glumes	Boulettes de terre molles %	s terre molles %	Paille %	Total %	Total %	Total %
Criblures de provende n° 1	Doivent être fraîches et goût agréable	raiches et de	35,0	2,0	1,0	1,0	0	0,25	3,0	3,0	0.9
Non nettoyées	Aucune exigence	noe	12,5	1	1	3,0	0	5,0	5,0	,	1
Refus de criblage	Aucune exigence	пое	Aucun			3,0	0	-	,		
Si les caract ne sont pes satisfaites, classez	Orbiures de provende Chauffées, Brûlées ou	vrovende n° 1, ûlées ou Odeur				Criblures, Échantillon - Boulettes de terre molles	antillon - erre molles				
			Graines nuisibles	nisibles							
Nom de grade	Ergot	Excrétions %	Autres que vélar d'Orient ou graine de moutarde sauvage	rient ride Total	Autres grains cultivés %	Autres grosses graines %	Sclérotiniose %	Pierra 8	Renouée liseron %	Folle avoine	Écales de folle avoine %
Criblures de provende n°1	0,1	0,02	0'1	2,0	Ancun	10,0	0,25	6,0	0'99	8,0	Aucun
Non nettoyées	0.1	0,1	1	1	10,0		0,25	9'0			1,0
Refus de criblage	0,1	0,1			10,0		0,25	9'0			1-
Si les caract ne sont pas satisfaites, classez	(Nom de grade) Criblures - Ergot	Oriblures, Échantillon - Excrétions			Criblures, Échantillon - composition inscrite comme	Criblures de provende n° 2	Criblures, Échanillon - Sclérotiniose	Criblures, Échantillon - Pierres		Voir Avoine fouragère mélangée	

Criblures de provende nº 2

		1		Tol	érances maxim	ales, y compri	Tolérances maximales, y compris canola, colza, graine de moutarde sauvage et cultivée	raine de mout	arde sauvage é	t cultivée	
					Gr au tami	aines de mauv s à trous rond	Graines de mauvaises herbes qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5, paillettes, poussières	passent s, poussières			
			Quantité minimum					Jointures et paille	it paille		
Nom de grade	Norme	Norme de qualité	de grain échaudé et cassé %	Velar d'Orient ou graine de moutarde sauvage %	Glumes %	Boulettes de	Boulettes de terre moiles %	Paille	Total %	Total %	Total %
Criblures de provende n°2	Doivent être fraîches et de goût agréable	aîches et de	35,0	2.0	1,0		0,1	0,25	3,0	3,0	10,0
Non nettoyées	Aucune exigence	ac)	12,5	9	3	(7)	3,0	5,0	5,0	1	1
Refus de criblage	Aucune exigence	eou	Aucun			6)	3,0	1	ī		
Si les caractine sont pas satisfaites, classez	Oriblures de provende n° a Chauffées, Brûlées ou Od	Criblures de provende n° 2, Chauffées, Brûlées ou Odeur				Criblures, Échantillon - Boulettes de terre molles	hantillon - terre molles				
			Graines	Graines nuisibles							
Nom de grade	Ergot %	Excrétions %	Autres que vélar d'Orient ou graine de moutarde sauvage	Orient larde Total	Autres grains cultivés	Autres grosses graines	Sciérotiniose %	Pierres	Renouée liseron	Folle avoine	Écales de folle avoine
Criblures de provende	0,1	0,02	1,0	2.0	2,0	1	0,25	0,3	1	49,0	Aucun
Non nettoyées	0,1	0.1	1	1	10,01	100	0,25	0,5			1,0
Refus de criblage	0,1	0,1			10,0		0.25	0.5			8
Si les caract, ne sont pas satisfaites, classez	(Nom de grade) , Criblures - Ergot	Criblures, Échantillon - Excrétions			Cribiures. Échantillon - composition inscrite comme		Oriblures, Échantillon - Scieroliniose	Criblures, Échantillon - Pierres		Voir Avoine fourragère mélangée	

Avoine fourragère mélangée

Nettoyage

- 1. Séparez une portion représentative d'au moins 750 g de l'échantillon non nettoyé.
- Passez la portion représentative au tamis à trous ronds nº 4,5 pour extraire jusqu'à 1,0 % en poids de petites graines de mauvaises herbes, de paillettes et de poussières.

Si plus de 1.0 % de petites graines, de paillettes et de poussières passent au tamis à trous ronds n° 4.5.

- 1. Déterminez le taux d'impuretés.
- 2. Inscrivez le taux d'impuretés au 0,1 % près.
- 3. Triez à la main les boulettes de terre molles de l'échantillon nettoyé.
 - Dans le cas d'échantillons contenant jusqu'à 10,0 % en poids de boulettes de terre molles, considérez les boulettes de terre comme impuretés.
 - Dans le cas d'échantillons contenant plus de 10,0 % en poids de boulettes de terre molles, classez Échantillon, Criblures Boulettes de terre.
- 4. Indiquez la composition en détail sur tous les documents se rapportant aux wagonnées et aux cargaisons.

Composition

Les échantillons doivent contenir jusqu'à 50,0 % en poids de folle avoine.

		Renouée liseron, ép	is de blé, j	ointures, paille	et paillet
Nom de grade	Matières passant au tamis à trous ronds n° 4,5 %	Jointures, paille et paillettes	Épis de blé %	Renouée liseron %	Total
Avoine fourragère mélangée	1,0	4,0	5,0	5,0	5,0
Avoine fourragère mélangée n° 2	1,0	4,0	5,0	5,0	10,0
Si les caract de l'avoine fourragère n° 2 ne sont pas satisfaites, classez	Déclarez comme impuretés au 0,5 % près				

Nom de grade	Ergot	Excrétions	Lin %	Chauffées %	Autres grains cultivés %	Sclérotiniose %	Pierres %
Avoine fourragère mélangée	0,25	0,02	5,0	5,0	5,0	0,25	0,1
Avoine fourragère mélangée n° 2	0,33	0,02	5,0	10,0	5,0	0,25	0,2
Si les caract de l'avoine fourragère n° 2 ne sont pas satisfailes, classez	Avoine fourragère mélangée - Ergot	Avoine fourragère mélangée - Excrétions		Avoine fourragère mélangée - Chauffées		Échantillon, Criblures - Sclérotiniose	Échantillon, Criblures - Pierres

24. Grades expérimentaux de blé et d'orge

Critères d'admissibilité aux grades expérimentaux	24-2
Blé	24-3
Classes et variétés	
Nettoyage	
Facteurs de classement	
Grain contaminé	
Grains dégermés	
Grains insectisés	
Grains verts, couleur de l'herbe	
Grains vitreux durs	
Granulés d'engrais	
Pierres	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Facteurs déterminants des grades primaires	24-7
Grades expérimentaux de blé (Ouest canadien)	
Orge	24-9
Nettoyage et détermination du taux d'impuretés	
Facteurs de classement	24-9
Boulettes de terre molles	
Grain contaminé	
Granulés d'engrais	
Grosses graines oléagineuses telles que la graine	
de tournesol et le soja	24-10
Matières autres que céréales	
Pierres	
Semence traitée et autres produits chimiques	
Facteurs déterminants des grades primaires	24-14
Grades expérimentaux d'orge (Quest canadien)	

Critères d'admissibilité aux grades expérimentaux

Les grades expérimentaux des variétés sélectionnées de blé et d'orge ont été établis pour permettre à la Commission canadienne du blé de commercialiser des variétés d'essai qui n'entrent pas facilement dans le barème actuel des grades, mais qui présentent un certain potentiel sur les marchés mondiaux.

Une variété est admissible aux grades définis dans les annexes des grades expérimentaux seulement si la variété est désignée par l'un des établissements suivants :

- · Agriculture et Agroalimentaire Canada
- Commission canadienne du blé
- Commission canadienne des grains.

Pour être admissible à cette désignation, la variété doit satisfaire aux critères suivants :

- Il doit être démontré que les producteurs canadiens tireront profit de sa production, soit immédiatement ou à l'avenir.
- Il doit exister des données à l'appui par rapport à ses caractéristiques agronomiques et à sa qualité de transformation à l'utilisation finale.
- La variété sera cultivée en vertu d'un contrat sous la direction de la Commission canadienne du blé.
- La variété doit faire l'objet du programme pendant une période précisée.

Dès que la variété n'est plus admissible aux grades expérimentaux, la Commission canadienne du blé achète et écoule tous les stocks dont on dispose pour éviter toute adultération des variétés enregistrées, sauf si la Commission canadienne des grains établit une annexe de grades pour la variété en question ou pour toute autre variété de ce grain ayant des propriétés inhérentes analogues.

Blé

Classes et variétés

Une variété appartenant à n'importe quelle classe de blé peut être approuvée pour fins d'admissibilité aux grades expérimentaux. La classe de blé est inscrite dans la section réservée aux remarques sur les documents d'inspection.

Les échantillons contenant des mélanges de variétés canadiennes ou étrangères enregistrées en sus de 5,0 % en poids sont classés *Blé fourrager de l'Ouest canadien*.

Nettoyage

- Les impuretés sont déterminées en suivant les procédures décrites dans le Chapitre 4 du présent guide.
- Toutes les procédures de nettoyage spécial décrites dans le Chapitre 4 s'appliquent aux grades expérimentaux, pourvu que le grade peut être amélioré.

Facteurs de classement

Les échantillons admissibles aux grades expérimentaux mais qui révèlent des facteurs de classement, autres que les pierres, qui sont au-dessus des tolérances établies sont classés *Blé fourrager de l'Ouest canadien* ou *Échantillon*, en fonction de l'importance des facteurs de classement.

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Blé*, *Échantillon condamné*.

Grains dégermés

Les tolérances s'appliquent aux grains non considérés comme étant germés.

Grains insectisés

Tenez compte de la qualité générale de l'échantillon.

Grains verts, couleur de l'herbe

Les tolérances ne servent que de guide. Tenez compte de la qualité générale de l'échantillon.

Grains vitreux durs

La vitrosité est la coloration naturelle translucide, un indice visible de la dureté du grain. Ce n'est qu'un facteur s'appliquant aux variétés de blé de force. Voir la description complète au Chapitre 4.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – échantillon d'analyse d'analyse Exportation – échantillon d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Blé, IP, Soupçonné grain contaminé.
- ▲ Important: Dans le cas d'échantillons pesant entre 500 et 1 000 g, si l'échantillon contient un granulé d'engrais, l'échantillon est classé Blé, Échantillon Canada Granulés d'engrais. Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, on considère qu'il respecte la tolérance du grade.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum – 500 g Optimum – 1000 g Exportation – 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.

Note : Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade*.

- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés, Blé, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2.5 % de pierres sont classés Blé, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de Blé expérimental de l'Ouest canadien

*Nom de grade	Pierres %
Blé expérimental OC nº 1	0,03
Blé expérimental OC n° 2	0,03
Blé expérimental OC nº 3	0,06
Blé fourrager	0,10

^{*} Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
0,08 %	Blé expérimental, Rejeté (OC nº 3) – Pierres
3,0 % de pierres	Blé, Échantillon - Récupérés

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales

et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum-échantillon	Optimum— échantillon	Exportation—échantillon
d'analyse	d'analyse	d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiceant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Blé*, *IP*, *Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Facteurs déterminants des grades primaires

Blé, Ouest canadien, Expérimental (CW EXPRMTL)

		on.	Norme de qualité				Matière	Matières étrangères			Blé d'autres classes ou variétés	38888
*Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L)	"Variété	Condition	Pourcentage minimum de grains vitreux durs %	Ergot	Excrétions %	"Maitères autres que céréales %	Scierotiniose %	Pierres %	Total %	*Classes contrastantes	*Total
Blé expérimental OC nº 1	79.0	5	Raisonnablement bien mûri, raisonnablement exempt de grains endommages	0,59	10,0	0,01	0,2	0,01	0,03	0,4	9'0	2
Blé expérimental OC n° 2	(37.5)	loute vanete de ble approuvée par Agriculture et Agroalimentaire Canada aux fins	Passablement bien mun, peut être modérément délave ou atteint par la gelée, raisonnablement exempt de grains fortement endommagés	35,0	0,02	0,01	0,2	0,02	0,03	0,75	1,5	3,0
Blé expérimental OC n° 3	76,5 (373)	dexpérimentation	Peut être atteint par la gelée, immature, ou abîmé par les intempéries, modérément exempt de grains fortement endommagés		0,04	0,015	0,2	0,04	90'0	1,26	2,5	9,0
Fourrager OC	(315)	Toute type ou variété de blé autre que blé dur ambré	Odeur raisonnablement agréable, exclu des autres grades de blé en raison de grains endommagés		0,10	0,03	1,0	0,10	0,10	10,01	Aucune limite, mais pas plus de 10,0 % de blé dur ambré	e bié
Si les ceract du ble fourager ne sont pas satisfaites, classez	Bile, Échantillon OC - Poids léger				Blé, Échantillon OC - Ergot	Blé, Échantillon OC - Excrétions	Blé, Échantillon OC - Mélange	Blé. Échantillon OC - Mélange	2,5 % ou moins: Rejeté (grade) - Penres. Plus de 2,5 % : Blé, Échantillon - Récupèrès	Voir Grain Mélangé	Plus de 10,0 % de ble dur ambre : Ble; Échantillon OC - Mélange	de blé

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XLIII et V.

Grades expérimentaux de blé, Ouest canadien (CW), suite

"Nom de grade	Tache artificielle, aucun résidu %	Foncés et immatures %	Dégermés %	Brulés %	Fusariés %	Verts, couleur de l'herbe %	Sauterelle, légionnaire %	Chauffés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris ou moisis	
Blé expérimental OC nº 1	Aucun	1,0	4,0	Aucun	0,25	0,75	1,0	0,05 %, y compris 1 grain brûlê en entreposage par 1000 g	
Bié expérimental OC n° 2	5G	2,5	7,0	Aucun	0,1	2,0	3,0	0.4 %, y compris 4 grains brûlés en entreposage par 1000 g	
Blé expérimental OC n° 3	10G	10,0	13,0	Aucun	2,0	10,0	8,0	1,0 %, y compris 6 grains brûlés en entreposage par 1000 g	
Fourrager OC	2,0	8	3	2,0	5,0	8	9	2.5%, y compris 2.5% de grains brûlés en entreposage par 1000 g	
Si les caract, du blé fer ne sont pas satisfaites, classez	Bie, Échantillon OC - Tachés			Blé. Échantillon OC - Brûlès	Plus de 5,0 % . Blé, Échanillon OC - Fusanés. Plus de 10,0 % . Blé, - Récupérés, Commercialisable			Blé, Échanillon OC - Chauffés	

					Échaudés et cassés	ssés	Cariés et mouchetés	nouchetés	Germés	spi
"Nom de grade	Tache naturelle %	Roses	Tenthrède, cécidomyie %	Échaudés %	Cassés %	Total %	Carie %	Total %	Fortement germés %	Total %
Blé expérimental OC n° 1	9'0	1,5	2,0	4,0	5,0	7,0	30G	10,0	0,1	0,5
Blé expérimental OC n° 2	2,0	5,0	5,0	4,0	0'9	9,0	1,0	20.0	1,5	
Blé expérimental OC n° 3	5,0	10,0	10,01	4,0	7,0	0'6	5,0	35,0	5.0	
Fourrager OC	1	1	1	4,0	13,0	15,0	1:	1 -	1	
Si les caract. du blé Per ne sont pas satisfaites, classez					Échantillon - Cassés	ssess				

Défini dans le Réglement sur les grains du Canada, Annexe III, Tableau XLIII et V.
 G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Orge

Les grades expérimentaux d'orge admissibles aux grades d'échantillon sont classés en mentionnant l'Ouest canadien. Le terme Expérimental est enlevé du nom de grade, par exemple – Orge, Échantillon OC - Grains chauffés.

Nettoyage et détermination du taux d'impuretés

- Les impuretés sont déterminées en suivant les procédures décrites dans le Chapitre 6 du présent guide.
- Toutes les procédures de nettoyage spécial décrites dans le Chapitre 6 s'appliquent aux grades expérimentaux, pourvu que le grade peut être amélioré.

Facteurs de classement

Les facteurs normaux de classement de l'orge s'appliquent également aux grades expérimentaux de l'orge.

Les échantillons admissibles aux grades expérimentaux mais qui révèlent des facteurs de classement, autres que des pierres, au-dessus des tolérances établies, sont classés *Orge à des fins générales* ou *Échantillon*, en fonction de l'importance des facteurs de classement.

Boulettes de terre molles (EP)

Les boulettes de terre molles sont les boulettes qui s'effritent sous pression légère – si elles ne s'effritent pas, elles sont considérées comme des pierres. Ces boulettes peuvent être :

- · des boulettes de terre ou des granulés d'engrais;
- toutes les matières non toxiques de consistance semblable.

Les boulettes de terre peuvent être extraites comme impuretés.

Si les boulettes de terre molles comptent plus de 10,0 % du poids brut de l'échantillon, elles constituent un facteur de classement.

- 1. Remettez les boulettes dans l'échantillon.
- Triez à la main les boulettes de terre molles d'une portion représentative de 100 g de l'échantillon nettoyé.
- 3. Si les boulettes de terre molles sont le facteur déterminant du grade, classez l'échantillon comme *Orge*, *Échantillon OC Mélange*.

Les exportations d'orge doivent être presque exemptes de boulettes de terre.

Grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en

vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Orge*, *Échantillon condamné*.

Granulés d'engrais (FERT PLTS)

Les granulés d'engrais sont habituellement petits, ronds et blancs, ou encore d'une forme irrégulière et roses ou rouges. On ne considère pas les granulés d'engrais comme étant une matière dangereuse, mais il n'existe aucun moyen de s'assurer, lors de l'inspection visuelle, que des objets ressemblant à des granulés d'engrais ne sont pas un autre contaminant.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - échantillon	Optimum - échantillon	Exportation - échantillon
d'analyse	d'analyse	d'analyse

Procédure :

- Retirez à la main les granulés d'engrais et déterminez-en la concentration par rapport au poids net de l'échantillon d'analyse.
- Les granulés d'engrais sont considérés comme étant des pierres lorsque leur concentration ne dépasse pas 1,0 % du poids net de l'échantillon.
- Les échantillons qui contiennent des granulés d'engrais à une concentration supérieure à 1,0 % du poids net de l'échantillon sont classés Orge, IP, Soupçonné grain contaminé.
- ▲ Important: Dans le cas d'échantillons pesant entre 500 et 1 000 g, si l'échantillon contient un granulé d'engrais, l'échantillon est classé *Orge*, Échantillon Canada Granulés d'engrais. Si l'échantillon ne contient aucun granulé d'engrais, on considère qu'il respecte la tolérance du grade.

Note : Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons contenant des granulés d'engrais.

Grosses graines oléagineuses telles que la graine de tournesol et le soja Pour classer les échantillons contenant n'importe quelles grosses graines oléagineuses telles que les graines de tournesol et le soja, consultez l'annexe des grades d'orge à des fins générales.

Grade	Pourcentage toléré
OC nº 1	aucun
OC nº 2	aucun

Matières autres que céréales (MOTCG)

Pour classer les échantillons contenant plus des pourcentages tolérés de matières autres que les céréales, à l'exception des grosses graines oléagineuses, consultez l'annexe des grades d'orge à des fins générales, ou classez *Échantillon*.

Grade	Pourcentage toléré
OC nº 1	0,2
OC nº 2	0,5

Pierres (STNS)

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum - 500 g

Optimum - 1000 g

Exportation - 1000 g

Procédures

- 1. Triez à la main les pierres de la portion représentative de l'échantillon nettoyé.
- 2. Établissez la teneur en pierres du poids de l'échantillon nettoyé.

Nota: Les pierres peuvent être extraites et comprises dans les impuretés si les matières extraites représentent 5,0 % ou moins du poids brut de l'échantillon. Voir *Nettoyage pour améliorer le grade*.

- Dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent jusqu'à 2,5 % plus de pierres que la tolérance du « grade de base » sont classés Orge, Rejeté (grade de base) – Pierres. Le grade de base renvoie au grade défini dans le Règlement sur les grains du Canada (grades énumérés dans la première colonne des tableaux de facteurs déterminant les grades primaires) qui serait attribué à l'échantillon s'il était exempt de pierres.
- Dans l'Est et dans l'Ouest du Canada, les échantillons qui contiennent plus de 2,5 % de pierres sont classés Orge, Échantillon – Récupérés.

Exemples: Ouest canadien

Tiré du tableau des facteurs déterminant les grades de l'Orge expérimentale de l'Ouest canadien

*Nom de grade	Pierres
Orge expérimentale OC nº 1	1G
Orge expérimentale OC nº 2	2G

* Défini dans le Règlement sur les grains du Canada

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par 500 g

Grade de base :.....Orge expérimentale, OC nº 1

Si l'échantillon contient	Grade dans l'Ouest du Canada
2G de pierres	Orge expérimentale, Rejeté (OC nº 1) – Pierres
3,0 % de pierres	Orge, Échantillon - Récupérés

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des fins agronomiques. Les enrobages contiennent un colorant pour rendre la semence traitée visuellement apparente. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola. Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Portion représentative aux fins d'analyse

Minimum—échantillon Optimum—échantillon Exportation—échantillon d'analyse d'analyse d'analyse

Si l'on soupçonne que les grains d'un échantillon ont été traités avec un pesticide, un dessiceant ou un inoculant, ou si l'échantillon contient des produits chimiques autres que des granulés d'engrais, l'échantillon est classé *Orge, IP, Soupçonné grain contaminé*.

Note: Les employés de la Commission canadienne des grains se reportent aux instructions de travail ISO visant la procédure de manipulation du grain soupçonné d'être contaminé s'ils doivent manipuler des échantillons soupçonnés de contenir des granulés d'engrais ou d'autres produits chimiques.

Facteurs déterminants des grades primaires

Orge, Ouest canadien, Expérimentale (CW EXPRMTL)

			Norme de qualité	ité				Matières étrangères	trangères		
"Nom de grade	*Poids spécifique minimum kg/hL (g/0,5 L)	*Varièté	Pourcentage minimum de la variété désignée	Condition	Ergot	*Graines inséparables %	*Autres céréales %	Sclérotiniose %	Pierres	Folle avoine %	*Total
Orge expérimentale OC nº 1	(298)	Toute vanêtê dêsignêe par Agroulture et Agroalimentaire	0.58	Pranguement sain, raisonnablement bien müni, peut contenir des grains légèrement abimés par les intempéries mais non fortement tachés ou décolorés	0,02	0.2	1,0	0.01	ō	S. O	1,0
Orga expérimentale OC n°2	(588)	Canada aux fins d'expérmentation	0'06	Raisonnablement sain, passablement bien mün, peut contenir des grains modérément abimés par les intempéries mais non fortement décolorés	90'0	0,2	3,0	0,01	26	0,0	0 6
Si les caract de l'orge expérimentale n°2 ne sont pas satisfaites, classez					Grades d'orge à d.« Echantillon :	Grades d'orge à des fins genèrales ou grades d'« Échantillon »	jenérales o	grades	2,5 % ou moins. O'ge, Rejerée (gradé) - Perres Plus de 2,5 % O'ge, Échantillon - Récupérés	Grades d'orge à des fins generales ou grades d'« Échantillon »	des fins

				Dommages			
		Atteints par la gelée	r la gelée		Pel	Pelés et cassés	
"Nom de grade	Brûlés %	Fortement %	Total %	fortement mildiousés	Primaire %	Sortie - silo terminal %	Germés %
Orge expérimentale OC n° 1	Aucun	0,2	9'0	Aucun	4,0	6,0	Aucun
Orge expérimentale OC n°2	Aucun	2,0	5,0	0,05	9,0	0.9	0.5
Si les caract, de l'orge expérimentale n° 2 ne sont pas satisfailes, classez			Grades d'orge	Grades d'orge à des fins genérales ou grades d'∢ Échantillon	es d'« Echantillon »		
	A. A. Water Tollier	VI IV	daron o	5 MA year alega all by repopulation of above and	A dien arain par 50	č Ç	

[·] Défini dans le Reglement sur les grains du Canada, Annexe III. Tableau XLIV

G Nombre de morceaux de la grosseur d'un grain par ou

25. Grain vendu sur échantillon

Détermination du taux d'impuretés

Les échantillons sont classés en suivant les procédures décrites pour le grain fourrager vendu sur échantillon dans les cas où la teneur en grains cassés dépassent les tolérances s'appliquant au grain mélangé.

- ▲ Important : Lorsqu'un échantillon est classé comme grain vendu sur échantillon :
- 1. Remettez les impuretés dans l'échantillon nettoyé.
- Commencez le nettoyage et la détermination du taux d'impuretés en suivant les procédures décrites dans la présente section.

Le taux d'impuretés est déterminé au 0,1 % près pour tous les échantillons.

Procédures normales de nettoyage

- 1. Utilisez un tamis manuel à trous ronds nº 4,5.
- Séparez l'échantillon non nettoyé pour obtenir une portion représentative d'au moins 750 g.
- 3. Passez la portion représentative au tamis à trous ronds nº 4,5.

Composition des impuretés

Les impuretés contiennent

- les matières qui passent au tamis à trous ronds n° 4,5;
- · les matières extraites par nettoyage spécial pour améliorer le grade.

Nettoyage pour améliorer le grade

Si le grade d'un échantillon peut être amélioré en le nettoyant davantage, nettoyez-le et ajoutez les matières supplémentaires aux impuretés. Le nettoyage pour améliorer le grade peut être fait à n'importe quel moment suivant le nettoyage normal.

- À l'aide d'un tamis manuel à sarrasin nº 6 ou nº 5, procédez à l'extraction des grosses graines. Les grosses graines sont extraites si leur poids total dépasse 3,0 % de l'échantillon nettoyé en poids.
- Inscrivez les résultats du nettoyage supplémentaire et les impuretés sur les documents d'inspection.

Facteurs déterminants des grades primaires et d'exportation

Grain vendu sur échantillon

							Matières étrangères	gres					
						Grossi	Grosses matières						Total
Nom de grade	Ergo.	Excrétions %	% Li	Fusariès %	Épis de blé %	Jointures et paille %	Grosses graines de mauvaises herbes %	Total %	Sciérotiniose %	Boulettes de terre molles %	Pierres %	Folle avoine	grosses matières et folle avoine
Grain vendu sur échantillon	0,33	10,0	0,50	4,0	10,0	4,0	3,0	10,0	0,25	0,33	0,1	49,0	50,0
	Grain vendu sur échantilon - Ergot	Échantillon (avec composants inscrits)	Échantillon (avec composants inscrits)	Echantillon (avec composants inscrits)	Echantillon (avec composants inscrits)	Echantillon (avec composants inscrits)	Échantillon (avec composants inscrits si non extractibles par famis autorisés)	Échantillon (avec composants inscrits)	Grain vendu sur échantillon - Sclérotiniose	Grain vendu 2,5 % ou sur sur échantillon - vendu sur Boulettes de échantillon - ferre Alelangé Grain vendu Récupéres	2,5 % ou moins <i>Grain</i> vendu sur échantillon - Plenres Melangé, Grain vendu sur échantillon - Récupérés	Avoine fouragère mèlangèe	Échantillon (avec composants inscrits)

Les autres grains tels que les pois, le mais, le sarrasin cultivé, etc., sont compris dans la tolèrance des grosses graines de mauvaises herbes Les échantillons contenant plus de 3,0 % en poids de ces graines sont classés *Échantillon* et les composants sont inscrits. Les bouleites de terre molles sont comprises dans le total des grosses graines.

		Dommages	
Nom de grade	Cassés %	Brūlés %	Chauffés %
Grain vendu sur échantillon	0'09	2,0	5,0
	Échantillon - Cassés (classe sur demande)	Grain vendu sur échantillon - Brûlés	Grain vendu sur échantillon - Chauffés

26. Abréviations standard

Les abréviations suivantes sont utilisées dans les rapports d'inspection et les documents officiels, de concert avec le programme d'Automatisation des services à l'industrie (ISA).

A		
account	en raison de	AC*
adhered hulls	glumes adhérées	ADHULLS
adhered soil	sol adhérent	ADHS
admixture	mélange	ADMX
all rail	voie ferrée seulement	A/R
alternate grade	grade de remplacement	ALT GRD
amber durum	dur ambré	ADUR*
appears to be	semble être	ATB
approximately	environ	APPROX
artificial stain	tache artificielle	ART STND
aspiration	aspiration	ASP
	impuretés légères	
Azuki (Adzuki)	haricot adzuki	AZU*
В		
harley	orge	BLY*
	orge d'autres classes	
	autres types d'orge	
	haricots	
	brûlé en entreposage	
	petit haricot noir	
blackeve	à ocil noir	BKE*
blackpoint	moucheture, grain moucheté	BLK PT
bleached	délavé	BLCH*
blue-eye mould	moissure pénicillium	BEM
	wagon-frein	
bran pellets	boulettes de son	BRAN PLTS
broken	cassé	BKN*
broken after cleaning	cassé après nettoyage	BKNACL
broken deducted	déduction de grains cassés	BKN DED
broken grain	grain cassé	BKN GRN*
broken left	grain cassé laissé dans l'échantillon	BKN LEFT
brown	brun	BRN*
buckwheat	sarrasin	BWT*

C		
Canada	Canada	CAN*
	Est canadien	
	printemps Canada Prairie	
	Ouest canadien	
	graine des canaris	
	canola	
	tourteau de canola	
	Century	
	céréale	
	paillettes	
	chlorophylle	
	trèfle	
	saponaire	
	couleur, couleurs	
	composite	
	condamné	
	mélange apparent	
	conteneur	
	classes contrastantes	
	couleurs contrastantes	
•	maïs	
	saponaire des vaches	
	fendillé	
	maïs fendillé	
cracked corn and	maïs fendillé et	
	matières étrangères	CC&FM*
	téguments fendillés	
	téguments fendillés,	CSDC
including splits	y compris grains fendus	CCDC&CDLTC
cranoeny	cameoeige	CD1
D		
damage	dommages	DMG
	endommagé	
	dommages, matières étrangères	
	et classes contrastantes	DMGFMCONCL*
damp	humide	DP*
damp extra	humide, extra	DP EX
damp sample	humide, échantillon	DP SPLE
dark green speckled	piqûres, vert foncé	DGS
dark immature	foncé et immature	DKIM
dark red kidney	haricot rouge foncé	DRK*
	Dashaway	
	déduit	
degermed	dégermé	DGM

dehulled déglumé DHULL dehydrated deshydraté DEH destination destination DEST destroyed détruit DST different différent DIFF different classes combined combinaison de différents grades DCC* different grades combined combinaison de différents grades DGC* discoloured décoloré DCLR distinctly detrimental nettement nuisible DDET distinctly green nettement verte DGR dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR* E earth pellets boulettes de terre EP*	
destroyed détruit DST different différent différent DIFF different classes combined combinaison de différentes classes DCC* different grades combined combinaison de différents grades DGC* discoloured décoloré DCLR distinctly detrimental nettement nuisible DDET distinctly green nettement verte DGR dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown DBR*	
different different different different different classes combined combinaison de différentes classes DCC* different grades combined combinaison de différents grades DGC* discoloured décoloré DCLR distinctly detrimental nettement nuisible DDET distinctly green nettement verte DGR dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
different different different different different classes combined combinaison de différentes classes DCC* different grades combined combinaison de différents grades DGC* discoloured décoloré DCLR distinctly detrimental nettement nuisible DDET distinctly green nettement verte DGR dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
different classes combined combinaison de différentes classes DCC* different grades combined combinaison de différents grades DGC* discoloured décoloré DCLR distinctly detrimental nettement nuisible DDET distinctly green nettement verte DGR dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
different grades combined combinaison de différents grades DGC* discoloured décoloré DCLR distinctly detrimental nettement nuisible DDET distinctly green nettement verte DGR dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
discoloured décoloré DCLR distinctly detrimental nettement nuisible DDET distinctly green nettement verte DGR dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
distinctly detrimental nettement nuisible DDET distinctly green nettement verte DGR dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
distinctly green nettement verte DGR dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
dockage impuretés DKG domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
domestic cultivé DOM downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
downy mildew mildiou DWNY MIL Dutch brown Dutch brown DBR*	
Dutch brown	
E	
earth pelletsboulettes de terreEP*	
easternE	
elevator silo ELEV	
empty, clean and dryvide, propre et sec ECD	
ergotERG*	
ergoty ERGY*	
excretaEXCR*	
experimental expérimental EXPRMTL*	
export readyprêt à l'exportation ER	
extraEX*	
extra strong red springextra fort roux de printemps EXSTG RS	
F	
fababeans féveroles FBN*	
fair colour couleur passable FCLR	
fairly good colourcouleur passablement bonneFGCLR	
fairly sound passablement sain FSND	
fairly sweet d'un goût passablement agréable FST	
feed fourrager FD*	
fertilizer engrais FERT	
fertilizer pellets granulés d'engrais FERT PLTS*	
Finale Finale FNLE	
fireburnt brûlés FBNT*	
flaxseed graine de lin FLX* flax pellets boulettes de lin FLX PLTS	
foreign material matières étrangères FM*	
foreign material matières étrangères	
excluding cereal autres que céréales FMXCGRN	
foreign material excluding matières étrangères autres que cereal grains and wild oats céréales et folle avoine	

foreign material	matières étrangères,	
	à l'exception des autres grains	FMXOG
foreign material	matières étrangères,	
excluding other cereal gra	ins à l'exception des autres céréales	FMXOCG
	matières étrangères autres que du grain	
	gelée	
	légèrement gelé	
	fortement gelé	
	total des grains gelés	
	fusariés	
fusarium mould	fusariose	FUS MLD
G		
good natural colour	bonne couleur naturelle	GNCLR
grade	grade	GRD
grade improvement	amélioration du grade	GRDIMP
grain	grain grain	GRN*
gram	gramme	g
grass-green	vert, couleur de l'herbe	GRASS GR
	sauterelle, légionnaire	
	Great Northern	
green	vert	GR*
guaranteed	garanti	G
H		
	trié à la main	HP
handpick	trié à la mainmatières grossières triées à la main	
handpickhandpick coarse material		HPCURSMTL
handpickhandpick coarse materialhandpick earth pellets	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP
handpick	matières grossières triées à la mainboulettes de terre triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM
handpick	matières grossières triées à la mainboulettes de terre triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD
handpick	matières grossières triées à la mainboulettes de terre triées à la mainmatières étrangères triées à la maingraine déglumée triée à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK HTD*
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK HTD* HTDBBT
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK HTD* HTDBBT HVY
handpick	matières grossières triées à la main boulettes de terre triées à la main matières étrangères triées à la main graine déglumée triée à la main matières inséparables triées à la main autres grains triés à la main fourrage grossier trié à la main matières végétales triées à la main grains vitreux durs chauffé chauffé, brûlé en entreposage lourd	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK HTD* HTDBBT HVY HLD*
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK HTD* HTDBBT HVY HLD* HULL
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK HTD* HTDBBT HVY HLD* HULL HULLBKN
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK HTD* HTDBBT HVY HLD* HULL HULLBKN
handpick	matières grossières triées à la main	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK HTD* HTDBBT HVY HLD* HULL HULLBKN HULLS
handpick	matières grossières triées à la main boulettes de terre triées à la main matières étrangères triées à la main graine déglumée triée à la main matières inséparables triées à la main autres grains triés à la main fourrage grossier trié à la main matières végétales triées à la main grains vitreux durs chauffé chauffé, brûlé en entreposage lourd retenu déglumé déglumé déglumé déglumé glumes, écales (avoine)	HPCURSMTL HP EP HP FM HP HULL SD HP INSPMTL HP OG HP RHGE HP VM HVK HTD* HTDBBT HVY HLD* HULL HULLBKN HULLS

Indianhead	Indianhead	INDNHD
inert material	matières inertes	INERT MTL
	variété inférieure	
	insectisé	
	excrétions d'insectes	
	mélange inséparable	
* * * * * * * * * * * * * * * * * * * *	graines inséparables	
	perte invisible	
К		
kemels	grains	KRNL
	kilogrammes	
	kilogrammes par hectolitre	
	jointures	
L		
lady's thumb	renouée persicaire	LTHMB
	grosses graines	
	Lenca	
	lentilles	
	léger	
	haricot rouge pâle	
	poids léger	
M		
malt barley	orge de brasserie	MBL
malt pellets	boulettes de malt	MALT PLTS
maple	érable	MAP*
material	matières	MTL
mechanical damage	endommagements mécanique,	
including splits	y compris pois chiches fendus	MDMGINCSPLTS
matter other than cereal grains	s matières autres que céréales	MOTCG
midge	cécidomyie	MDGE
mildew	mildiou	MIL*
mildewed kernels	grains mildiousés	MIL KRNL*
millet	millet	MLT**
mineral matter	matières minérales	MIN MAT
mineral matter	matières minérales,	
including stones	y compris pierres	MINMATINCSTNS
	mélangé	
mixed classes	classes mélangées	MXD CL
	couleurs mélangées	
mixed grain	grain mélangé	MXG*
mixed types		A AND TRUD
	types, genres mélangés	
	variétés mélangées	MXD VAR
moderate weathering		MXD VAR MWEATH

26. Abréviations standard

moist sample	échantillon mouillé	MT SPLE
moisture test	détermination de la teneur en eau	MST
mouldy	moisi	MLDY
mouldy kernels	grains moisis	MLDY KRNL
mustard seed	graine de moutarde	MUS
musty	moisi	MUSTY
N		
natural stain	tache naturelle	NSTN
	impuretés nettes	
	extrémité du wagon sans frein	
	variétés non enregistrées	
not commercially clean	non commercialement propre	NCC*
not of good natural colour	pas d'une bonne couleur naturelle	NGNCLR
not officially inspected	non inspecté officiellement	NOFFINSP
not ready for export	non prêt à l'exportation	NRE
not reasonably sweet	pas d'un goût raisonnablement agréable	NREASST
	pas d'une grosseur uniforme	
	pas bien criblé	
number	numéro	NO
numbers	numéros	NOS
0		
	avoine	OAT
	boulettes d'avoine	
	désagréable	
	odeur désagréable	
	chauffé par endroits	
	odeur	
	couleur atypique	
	chinoise	
	autre	
	autres céréales	
other cereal grains	autres céréales et	000
and other matter	autres matières	OGGOM
adhan assaul assiss	autor of afalas	
excluding wheat	sauf le blé	OCGXWHT
other classes	autres classes	OCL
other classes	autres classes	002
	de haricots propres au mélange	OCLBB*
	autres couleurs	
	autre mélange apparent	
	autres grains endommagés	
other distinctly	autres graines	ODING
detrimental seeds		ODDET
	autre grain	
	autres grains	
Curci Siumo		

other foreign material	autres matières étrangères	OFM
	autres grosses graines	
	autres matières	
	autre que	
	autres variétés	
	provenant de, en partance de,	
	à la sortie de	EX
P		
	cloison	PART
	haricot rond blane	
	pois	
	pois d'autres couleurs	
•		
	pelé	
	pelé et cassé	
	pelé, fendu et cassé	
	granulé	
	criblures granulées	
	boulettes, granulés	
•	pénétré	
	carie pénétrée	
perforated	perforé	PERF
	rose	
pink kernels	grains roses	PNK KRNL
pinto	haricot Pinto	PNT*
plump	ventru	PLMP
poor colour	couleur médiocre	PCLR
prairie	Prairie	PRIE*
probe	sonde	P
protein	protéines	PROT
pulses other than	légumineuses autres que	
	les pois verts ou jaunes	PULSESOTGRORYELPEA
R		
ragweed	herbe à poux	RAG WD
	graine de colza	
	couleur raisonnablement bonne	
reasonably good	couleur naturelle	
	raisonnablement bonne	
reasonably sound	raisonnablement sain	REASSND
red	rouge, roux	R
	carie rouge	
	roux de printemps	
	rouge d'hiver	
	enregistrée	
-	rejeté	
	crible	
		A Sec Added

26. Abréviations standard

rotted kernels roughage fourrage grossier roughayn barbe rugueuse RAWN round-hole â trous ronds RH rye seigle RYE rye pellets boulettes de seigle RYE PLTS S safflower said to be soi-disant représentatif salvage grains écupérés salvage grains récupérés sample Canada Échantillon, Canada sample fed grain grain vendu sur échantillon sample spilt échantillon renversé sawfly serveriums serveriums serveriums serveriums seed graine seed coats téguments seed graine seed graine seed graine seed graine seed graine selvation sple seed seed graine seed seed graine seed seed seed seed seed seed seed se	rotted	pourri	ROT
rough awn round-hole â trous ronds RH ryc scigle RYE scigle RYE ryc scigle RYE ryc pellets boulettes de seigle RYE PLTS S safflower carthame SAF SD* said to be soi-disant représentatif STB* salvage graine de carthame SAFF SD* said to be soi-disant représentatif STB* salvage graine échantillon SPLE* sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample feed grain grain vendu sur échantillon SFG* sawly tenthrède SFLY SEVENTAIN CANAILLE STRY SAVIT SA			
rough awn round-hole â trous ronds RH ryc scigle RYE scigle RYE ryc scigle RYE ryc pellets boulettes de seigle RYE PLTS S safflower carthame SAF SD* said to be soi-disant représentatif STB* salvage graine de carthame SAFF SD* said to be soi-disant représentatif STB* salvage graine échantillon SPLE* sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample feed grain grain vendu sur échantillon SFG* sawly tenthrède SFLY SEVENTAIN CANAILLE STRY SAVIT SA			
rye pellets boulettes de seigle RYE rye pellets boulettes de seigle RYE PLTS S safflower			
rye pellets boulettes de seigle RYE PLTS S safflower carthame SAF safflower seed graine de carthame SAFF SD* said to be soi-disant représentatif STB* salvage grains récupérés SLVG* sample échantillon SPLE* sample Canada Échantillon Canada SPLE CAN sample fed grain grain vendu sur échantillon SFG* sample spilt échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose SCL* screenings criblures SCG* seed graine SDS seed coats téguments SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVSPTD shale schieve tamis SVE shrivelled ratatiné SHAE shrivelled fate SHAE shrivelled SH	round-hole	à trous ronds	RH
rye pellets boulettes de seigle RYE PLTS S safflower carthame SAF safflower seed graine de carthame SAFF SD* said to be soi-disant représentatif STB* salvage grains récupérés SLVG* sample échantillon SPLE* sample Canada Échantillon Canada SPLE CAN sample fed grain grain vendu sur échantillon SFG* sample spilt échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose SCL* screenings criblures SCG* seed graine SDS seed coats téguments SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVSPTD shale schieve tamis SVE shrivelled ratatiné SHAE shrivelled fate SHAE shrivelled SH			
safflower seed graine de carthame SAF SD* said to be soi-disant représentatif STB* salvage grains récupérés SLVG* sample échantillon SPLE* sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample feed grain grain vendu sur échantillon SFG* sample spilt échantillon renversé SPLE SPILT SAMPLE SAMP			
safflower seed graine de carthame SAFF SD* said to be soi-disant représentatif STB* salvage grains récupérés SLVG* sample échantillon SPLE* sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample feed grain grain vendu sur échantillon SFG* sample spilt échantillon renversé SPLE SPILT sample too small échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose SCL* screenings criblures SCG* seed graine SDC seed graine SDC seed graine SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation Séparation SEPN severe midge damage fortement écidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR siève tamis SVE sièves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs SBN small red petits grains rouges SRD* small seeds and dust petites graines SDS small seeds and dust petites graines SDS small seeds and dust petites graines SSDS small seeds and dust petites graines SSDS small seeds and dust petites graines SSDS small seeds and dust petites graines exposition SMINCBLKPT smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total charbon SMUT	S		
safflower seed graine de carthame SAFF SD* said to be soi-disant représentatif STB* salvage grains récupérés SLVG* sample échantillon SPLE* sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample feed grain grain vendu sur échantillon SFG* sample spilt échantillon renversé SPLE SPILT sample too small échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose SCL* screenings criblures SCG* seed graine SDC seed graine SDC seed graine SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation Séparation SEPN severe midge damage fortement écidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR siève tamis SVE sièves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs SBN small red petits grains rouges SRD* small seeds and dust petites graines SDS small seeds and dust petites graines SDS small seeds and dust petites graines SSDS small seeds and dust petites graines SSDS small seeds and dust petites graines SSDS small seeds and dust petites graines exposition SMINCBLKPT smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total charbon SMUT	safflower	carthame	SAF
said to be sol-disant représentatif STB* salvage grains récupérés SLVG* sample échantillon SPLE* sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample feed grain grain vendu sur échantillon SFG* sample spilt échantillon renversé SPLE SPILT sample too small échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose SCG* seed graine SD* seed ocats téguments SDC seeds graine SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR siève tamis SIEVES slotted à fentes SITD six-row à à six rangs 6 RW* small red petits grains cupées SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SBN small seeds and dust petites grains carsés SMS smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total SMUT			
salvage grains récupérés SLVG* sample échantillon SPLE* sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample feed grain grain vendu sur échantillon SFG* sample spilt échantillon renversé SPLE SPILT sample too small échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose SCL* screenings criblures SCG* seed graine SD* seed coats téguments SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement écidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale Schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* sightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBS small seeds and dust petits grains cariés TOT SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT			
sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample feed grain grain vendu sur échantillon sFG* sample spilt échantillon renversé SPLE SPILT sample too small échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose SCG* seced graine SD* seed og graine SDC seed graine SDC seeds graine SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement ecéidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale Schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small red petits grains cassés SBKN small red petits grains et poussières SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS smuldge carie, y compris including blackpoint Marbon SMUT			
sample Canada Échantillon, Canada SPLE CAN sample feed grain grain vendu sur échantillon SFG* sample spilt échantillon renversé SPLE SPILT sample too small échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia selerotiorum selérotiniose SCL* screenings criblures SCG* seed graine SD* seed coats téguments SDC seeds graine SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement écidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* sieves tamis SIEVES slotted à fentes SIEVES slotted à fentes SIEVES slotted à fentes SIEVES slotted à fentes SIEVES small rod petits grains rouges SRD\$ small seeds and dust petites graines carie SMN smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains caries SMINCBLKPT smudge, total total, grains caries TOT SM smut charbon MMUT			
sample feed grain grain vendu sur échantillon SFG* sample spilt échantillon renversé SPLE SPILT sample too small échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose SCL* screenings criblures SCG* seed graine SD* seed coats téguments SDC seeds graines SDS seed select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* sieves tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small red petits grains rouges SRD* small seeds and dust petites graines et poussières SAWN smudge carie SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT			
sample spilt échantillon renversé SPLE SPILT sample too small échantillon trop petit STS* sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose SCL* screenings criblures SCG* seed graine SD* seed coats téguments SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale Schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6ROW* slightly stained légèrement taché STND small broken petits grains cassés SBCS small seeds and dust petites graines et poussières SAWN smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total charbon SMUT			
sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose sclérotiniose SCL* screenings cribiures SCG* seed graine SD* seed seed seed seed seed seed seed see			
sawfly tenthrède SFLY Sclerotinia sclerotiorum sclérotiniose sclérotiniose SCL* screenings cribiures SCG* seed graine SD* seed seed seed seed seed seed seed see	sample too small	échantillon trop petit	STS*
screenings criblures SCG* seed graine SD* seed coats téguments SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&muldege carie SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT			
seed ocats téguments SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SAWN smudge carie SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	Sclerotinia sclerotiorum	sclérotiniose	SCL*
seed coats téguments SDC seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	screenings	criblures	SCG*
seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMUT	seed	graine	SD*
seeds graines SDS select extra SEL* separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMUT	seed coats	téguments	SDC
separation séparation SEPN severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT			
severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) smut charbon SMUT			
severe midge damage fortement cécidomyié SEVMDGE severely sprouted fortement germé SEVSPTD shale schiste SHALE shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) smut charbon SMUT	separation	séparation	SEPN
shale schiste shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT			
shale schiste shrivelled ratatiné SHV* shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	severely sprouted	fortement germé	SEVSPTD
shrunken échaudé SHR sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT			
sieve tamis SVE sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	shrivelled	ratatiné	SHV*
sieves tamis SIEVES slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	shrunken	échaudé	SHR
slotted à fentes SLTD six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	sieve	tamis	SVE
six-row à six rangs 6 ROW* slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	sieves	tamis	SIEVES
slightly stained légèrement taché SSTND small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	slotted	à fentes	SLTD
small broken petits grains cassés SBKN small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	six-row	à six rangs	6 ROW*
small red petits grains rouges SRD* small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT			
small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	small broken	petits grains cassés	SBKN
small seeds petites graines SSDS small seeds and dust petites graines et poussières SSDS&DUST smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	small red	petits grains rouges	SRD*
smooth awn barbe lisse SAWN smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT			
smudge carie SM smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) SMINCBLKPT smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	small seeds and dust	petites graines et poussières	SSDS&DUST
smudge carie, y compris including blackpoint moucheture (grains mouchetés) smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	smooth awn	barbe lisse	SAWN
including blackpoint	smudge	carie	SM
smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT			
smudge, total total, grains cariés TOT SM smut charbon SMUT	including blackpoint	moucheture (grains mouchetés)	SMINCBLKPT
	smut	charbon	SMUT
smutty	smutty	charbonné	SMTY

soft earth pellets	boulettes de terre molles	SEP
soft white	tendre blanc	SW
	tendre blanc de printemps	
	solin	
sorghum	sorgho	SRG*
soybeans	graine de soja	SYB*
special	spécial	SPEC*
special bin	cellule spéciale	SPEC BIN*
special cleaning	nettoyage spécial	SCLN
special select	extra spéciale	SPECSEL*
split	fendu	SPLT
splits, damage,	grains fendus, dommages,	
foreign material and	matières étrangères et	
contrasting classes	classes contrastantes	SPDMGFMCC*
spring	printemps	SPG*
sprouted	germé	SPTD*
stained	taché	STND
stained kernels	grains tachés	STND KRNL*
standard	standard, type	STD
starchy	mitadiné, amylacé	STCH
stones	pierres	STNS
straw	paille	STRAW
strong	fort	STG
submitted	soumis, présenté	S
	tournesol	
sunflower seeds	graines de toumesol	SUN SDS*
superficial discolouration	décoloration superficielle	SUPDISCLR
T		
	Tara	
	sarrasin de Tartarie	
	poids spécifique	
	mince	
	momifié	
	tonne	
	total	
	total, glumes adhérées	
	total, cassés	
total cockle and sclerotia	total, saponaire et sclérotiniose	TCOCSCL
	total, mélange apparent	
	total, dommages	
	total, nettement nuisible	
	total, matières étrangères	TFM
	total, matières étrangères,	
	ains y compris autres céréales	TFMINCOCG
	total, matières étrangères,	
including sclerotia	y compris sclérotiniose	TFMINCSCL

total including	total, y compris	
	classes contrastantes	TINCCONCL
total including damage,	total, y compris dommages,	
foreign material and	matières étrangères et	
contrasting classes	classes contrastantes	TINCDMGFM CONCL
total including	total, v compris	
inseparable seeds	graines inséparables	TINCINSEPSDS
	total, y compris	
	variétés non enregistrées	TINCNONREG VAR
total including splits,	total, v compris grains fendus,	
damage foreign material	dommages matières étrangères	
and contrasting classes	et classes contrastantes	TINCSPLTSDMGFMCONCI
	total, graines inséparables	
	total, autres céréales	
and inseparable seeds	total, autres oléagineux et graines inséparables	TOOSDS INSEPSDS
	total, matières extractibles	
	total, fourrage grossier	
	total, échaudé et cassé	
	total, carie	
	gourd	
-	trace	
	trace d'échauffement	
	remorque	
	Trapper	
	triticale	
	Triumph	
	camion	
two-row	à deux rangs	2 ROW*
U		
	variété non approuvée	LINA VAD
United States of America	États-Unis d'Amérique	IISA*
Office States of Afficined	Ltats-oms a Amerique	USA
V		
varietal purity not guaranteed.	pureté variétale non garantie	VPNG
variety	variété	VAR*
vegetable matter	matière végétale	VM
W		
warehouse	entrepôt	WHSE
	abîmé par les intempéries	
	poids	
western	de l'Ouest	W
	trempé	
	échantillon trempé	
wheat	blé	WHT*

wheat heads	épis de blé	WHT HDS
wheat of other classes	blé d'autres classes	WOOC
white hilum	hile blane	WHIL
white kidney	haricot blanc	WKD*
white winter	blanc d'hiver	WW*
	renouée liseron	
wild mustard	moutarde sauvage	WM
wild mustard and canola/rapeseed	moutarde sauvage et canola/colza	WM&CNL/RPE
wild mustard and rapeseed	moutarde sauvage et colza	WMRPE
wild oats	folle avoine	WO
winter	hiver	WIN
Y		
vellow	jaune, blanche (moutarde)	YEL*
vellowere		

yellow	.jaune, blanche (moutarde)	YEL*
yelloweye	à oeil jaune	YLE*
yellow-seeded flax and solin	lin et solin à graines jaunes	YELSDFLXSLN

27. Glossaire

La présente section décrit les facteurs de classement, les procédures et les termes utilisés couramment aux fins de classement du grain canadien.

AAC

Agriculture et Agroalimentaire Canada, ministère fédéral de l'agriculture.

acides gras libres

La qualité des oléagineux est évaluée en partie en fonction de leur teneur en acides gras libres.

Les acides gras libres sont des éléments qui font baisser le point de fumée à la friture, s'oxydent rapidement et donnent un goût rance aux aliments.

Il est possible d'évaluer le comportement à la transformation de l'huile et le montant de soude caustique nécessaire au raffinage. Les graines de canola de première qualité ont normalement une teneur en acides gras libres inférieure à 0,7 %. Les normes internationales visant les meilleures huiles autorisent normalement une teneur de 2,0 %.

à grains nus

Grains dont la glume se détache facilement ou encore est absente, c'est-à-dire le blé, l'avoine à grains nus et l'orge.

analyse facultative

Lorsqu'un expéditeur demande un nettoyage spécial d'une wagonnée de grain à un silo terminal ou de transbordement et que le directeur du silo est d'accord, la CCG analyse les impuretés pour vérifier la présence d'autres grains. Le pourcentage et le grade des autres grains contenus dans les impuretés sont consignés et les stocks du silo sont recalculés selon les résultats de l'analyse. La demande de l'expéditeur et le consentement du directeur de silo doivent être présentés par écrit à la CCG avant qu'une telle analyse ne soit effectuée.

Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures

Arrêté émis par la CCG conférant le pouvoir nécessaire pour appliquer les termes rejeté, échantillon, gourd, humide, mouillé et trempé, et définissant les grades de criblures.

L'Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures est affiché au site Web de la CCG, au www.grainscanada.gc.ca. L'adresse directe est le http://www.grainscanada.gc.ca/Regulatory/regmenu-f.htm#orders.

arrimage

Arrangement méthodique du grain entreposé dans la cale d'un navire.

ascochytose

Maladie fongique touchant les folioles, les tiges, les pétioles, les gousses et les graines de la lentille. La graine fortement atteinte se caractérise habituellement par une tache en demi-lune d'une couleur allant du brun clair au brun rougeâtre sur son bord. La maladie se trahit également par une tache brune sur la joue de la graine.

L'ascochytose a été dépistée pour la première fois au Canada en 1978 et elle est devenue un grave problème. Lorsque la maladie est épidémique, elle provoque des pertes de rendement et une profonde altération de la couleur des graines.

Automatisation des Services à l'industrie (ISA)

Réseau informatisé faisant partie du système de classement visuel du service d'inspection de la CCG afin d'établir la teneur en impuretés et en eau et le poids spécifique, et pour effectuer des analyses relatives aux autres facteurs de classement. Le poste de travail est constitué d'un terminal informatique, d'un clavier et d'une balance électronique Mettler. L'imprimé de l'ISA constitue le rapport d'inspection original et officiel.

autres céréales

Une céréale mélangée avec une autre céréale est considérée comme une matière étrangère. La présence d'autres céréales influe sur la qualité à la transformation de la céréale principale.

Céréale principale	Autres céréales possibles	
blé	seigle, orge, avoine et triticale	
seigle	blé, orge, avoine et triticale	
orge	blé, seigle, avoine et triticale	
avoine	blé, seigle, orge et triticale	
triticale	blé, seigle, orge et avoine	

autres types d'orge

Dans l'orge à deux rangs, les autres types d'orge se rapportent à toute variété d'orge à six rangs. Dans l'orge à six rangs, les autres types d'orge se rapportent à toute variété d'orge à deux rangs.

blé d'autres classes

Comprend toutes les classes de blé, y compris les variétés non enregistrées, autres que la classe prédominante dans l'échantillon. Les classes contrastantes sont les classes d'un blé de couleur différente; par exemple, le blé CWAD est une classe contrastante dans le blé CWRS.

bon de paiement

Bon indiquant le grade, le poids et le prix du grain ainsi que la somme due au propriétaire du grain, émis à chaque livraison effectuée à un silo primaire ou de transformation ou à un négociant en grains. Le bon de paiement constitue un effet de commerce et peut être encaissé dans une banque à charte ou une caisse populaire. La Loi sur les grains du Canada en prévoit une définition.

bordereau de commande de l'expédition

L'exploitant du silo terminal donne à l'inspecteur responsable ce bordereau sur lequel figurent la quantité et le grade du grain commandé pour l'expédition.

bordereau de transmission

Document remis au capitaine d'un navire ou à son second par un inspecteur de la CCG lors du chargement du grain sur le navire depuis un silo terminal. On y inscrit des renseignements comme le nom du navire, l'entreposage exact de tous les grades de grain chargé, un diagramme du plan d'arrimage, la date et le silo terminal de réception. Le bordereau est remis à l'inspecteur responsable du prochain silo dans lequel le grain sera entreposé.

boulettes de terre

Matière étrangère dans le grain.

À l'exception de la moutarde cultivée, les boulettes de terre molles comprennent les granulés d'engrais mous et toute matière non toxique ayant une consistance semblable. Les boulettes de terre présentes dans les échantillons nettoyés sont triées à la main et, jusqu'à certaines tolérances, le poids exprimé en pourcentage est ajouté au poids des impuretés exprimé en pourcentage des expéditions aux silos terminaux. Le grain destiné à l'exportation doit être presque exempt de boulettes de terre.

Les boulettes de terres dures sont considérées comme des pierres.

campagne agricole

Période allant du 1er août au 31 juillet de l'année suivante, tel que défini dans la *Loi sur les grains du Canada*. Le gouverneur en conseil peut, par décret, changer les dates délimitant une campagne agricole à condition que celle-ci ait toujours une durée d'au moins trois cent soixante-cinq jours.

canola

Le terme canola a été déposé comme marque de commerce en 1978 par la Western Canadian Oilseed Crushers Association afin de faire la distinction entre les anciennes variétés de colza et les nouvelles variétés améliorées à faible teneur en acide érucique et en glucosinolates ainsi que leurs produits dérivés.

cargo hors mer

Long navire à tirant d'eau peu profond conçu pour transporter les cargaisons sur le réseau des eaux intérieures de la voie maritime du Saint-Laurent.

carie

Les grains cariés ont des taches foncées causées par un champignon ou une infection bactérienne. Les taches peuvent être brunes, noires ou rougeâtres et elles affectent surtout le blé et l'orge.

Selon le Règlement, la carie est plus grave que la moucheture.

Si les taches s'étendent sur	On considère que le grain
plus de la moitié de la surface, ou si l'infection s'étend jusqu'à l'intérieur du sillon,	est carié
moins de la moitié de la surface du son et n'atteignent pas le sillon,	est moucheté.

Carie pénétrée

Se distingue par des taches qui pénètrent et se propagent partout dans l'endosperme. Elle est généralement causée par une infection grave attribuable à un champignon comme les diverses espèces d'*Alternaria*.

Tache superficielle

Tache rougeâtre qui ne pénètre pas l'endosperme. Ce facteur est évalué subjectivement par rapport à la condition générale du grain, sans mention de tolérances spécifiques.

Carie rouge

Tache rougeâtre foncée qui attaque en général le blé dur et qui affecte habituellement toute la surface du son. La tache n'est pas superficielle et ne s'enlève pas par frottement. La carie rouge est causée par des infections au champignon *Pyrenophora tritici-repentis* qui cause également l'helminthosporiose du blé, maladie foliaire.

carie du blé

La carie est caractérisée par la présence de balles sporifères ou de spores noirâtres. Le grain atteint peut dégager une odeur de poisson. La carie du blé est causée par deux champignons de la même famille, *Tilletia caries* et *Tilletia foetida*. Les grains des plantes en épi sont remplacés par des spores poudreuses noirâtres en forme de boules, appelées des balles sporifères.

À condition que le blé ne dégage aucune odeur, il est possible d'enlever les balles sporifères en suivant la procédure de nettoyage pour améliorer le grade. Si, toutefois, le blé dégage une odeur, la présence de balles sporifères constitue un facteur de classement. Si les grains sont atteints de carie mais ne dégagent aucune odeur, l'échantillon est considéré comme étant taché naturellement.

Les cultures atteintes de carie donneront un rendement moindre, ce qui entraîne une dépréciation, même dans le cas du grain légèrement atteint. La carie n'est pas aussi courante qu'elle ne l'était au Canada grâce aux mesures de lutte efficace et aux nouveaux cultivars qui y résistent.

caryopse

Le carvopse est le grain des céréales et des graminées dont la glume est enlevée.

Voir Gruau.

CCB

Commission canadienne du blé

céréales

Le blé, le seigle, l'orge, l'avoine et le triticale.

certificat

La CCG délivre plusieurs certificats attestant la qualité du grain, tels que :

- le certificat d'inspection, délivré à la suite de l'inspection officielle d'un échantillon de grain;
- le Certificat Final, visant les cargaisons de grain destinées à l'exportation et attestant le grade et le poids du grain;

- · le certificat d'échantillon soumis, délivré pour un échantillon soumis;
- le certificat de l'Ouest (Région de l'Est);
- le certificat I-7 (échantillon, grains récupérés).

certificat de grade

Certificat attestant la qualité d'une marchandise classée par des inspecteurs, des techniciens et des agents de classement officiels. On l'appelle également certificat d'inspection.

certificat de l'Ouest (Région de l'Est)

Certificat d'exportation délivré dans l'Est canadien pour le maïs chargé sur un cargo hors mer. Il renferme un protocole d'accord entre l'expéditeur et l'acheteur stipulant qu'il n'est pas nécessaire d'effectuer une autre inspection.

- 1. La demande pour ce genre de certificat provient de l'expéditeur.
- 2. Un certificat de l'Ouest est délivré pour attester la qualité au moment du chargement initial.
- 3. Toute manutention ultérieure qui augmente la cassure et fait baisser le grade devient la responsabilité de l'acheteur plutôt que du vendeur.

certificat d'inspection

Certificat délivré par un inspecteur de la CCG à la suite de l'inspection officielle d'un échantillon de grain. Le certificat doit indiquer :

- le lieu d'origine du grain au Canada;
- · le grade qui lui a été attribué aux termes de la Loi sur les grains du Canada;
- · la teneur en impuretés:
- · d'autres renseignements pertinents.

certificat d'utilisation finale

Certificat délivré sur demande à l'égard du grain importé au Canada conformément à la Loi sur les grains du Canada.

Certificat Final

Certificat délivré par la CCG pour chaque cargaison de grain destinée à l'exportation. Le Certificat Final atteste le grade et le poids du grain chargé sur un navire.

charbon

Voir carie du blé.

chlorophylle

Matière colorante verte présente dans toutes les plantes vertes, essentielle à la photosynthèse. Les graines de canola perdent leur chlorophylle lorsqu'elles mûrissent. Toutefois, les graines de canola ne mûrissent pas toutes en même temps, ce qui fait que dans le canola récolté, certaines graines risquent d'avoir une forte teneur en chlorophylle.

classe

La classe, par rapport au grain, signifie toute variété ou toutes les variétés de grain désignées comme une classe par ordonnance de la Commission. *La Loi sur les grains du Canada* prévoit des définitions des classes.

classement officiel	Classement d'un échantillon non officiel de grain effectué par un inspecteur de la CCG.
classes de blé	Les classes de blé suivantes sont cultivées au Canada et on leur attribue un grade en fonction des caractéristiques précisées dans le Guide.
	blé dur ambré de l'Ouest canadien / de l'Est canadien (CWAD) (CEAD)
	blé roux de printemps de l'Ouest canadien (CWRS)
	blé rouge d'hiver de l'Ouest canadien (CWRW)
	blé roux de printemps Canada Prairie (CPSR)
	blé blanc de printemps Canada Prairie (CPSW)
	blé extra fort de l'Ouest canadien (CWES)
	blé tendre blanc de printemps de l'Ouest canadien / de l'Est canadien (CWSWS) (CESWS)
	blé blanc d'hiver de l'Est canadien (CEWW)
	blé rouge de l'Est canadien (CER)
	blé roux de printemps de l'Est canadien (CERS)
	blé de force rouge d'hiver de l'Est canadien (CEHRW)
	blé tendre rouge d'hiver de l'Est canadien (CESRW)
code de grade	Code à quatre chiffres utilisé au sein de l'industrie céréalière pour identifier chaque grade de chaque classe de grain. Voir <i>Code de grain</i> .
code de grain	Code à deux chiffres utilisé au sein de l'industrie céréalière pour identifier chaque classe de grain. Voir aussi <i>Code de grade</i> .
commerciale- ment propre	Expéditions de grain dont les impuretés sont constituées de matières normalement présentes après le nettoyage commercial standard dans une quantité inférieure à la limite maximale.
Commission	L'acronyme CCG désigne la Commission canadienne des grains. Le commissaire en chef de la CCG relève directement du ministre de l'Agriculture.
condition	Qualité générale visuelle du grain. Le grain sain est raisonnablement bien mûri et raisonnablement exempt de grains délavés ou de grains endommagés par la gelée, le mildiou ou les intempéries.
criblures	Impuretés qui ont été extraites d'un lot de grain par nettoyage et qui sont admissibles aux grades de la classe IV. Voir Arrêté sur les grains hors-grades et les grades de criblures.
culture commerciale	Cultures produites pour être vendues directement contre l'argent comptant.

cultures spéciales

Haricots, sarrasin, pois chiches, maïs, féveroles, lentilles, moutarde, pois, carthame, soja, tournesol et triticale.

décoloration (grains délavés)

La décoloration témoigne de l'exposition du grain à des conditions trempées au moment de la maturité ou à l'approche de celle-ci. La décoloration est causée par l'alternance du mouillage et du séchage qui se caractérise par de minuscules fissures qui sillonnent le grain. Ces fissures sont le résultat du léger gonflement du grain mouillé qui n'est pas complètement réabsorbé au séchage.

Voir Grains germés.

déglumé

Désigne les grains dont la glume a été enlevée, c'est-à-dire le gruau d'avoine, l'orge perlé, et les graines de tournesol déglumées.

dommages au blé causés par la gelée

La gravité des dommages dus à la gelée dépend du stade de maturité du grain, des températures auxquelles il a été exposé et de la durée de la gelée.

Dans le blé, plus les dommages dus à la gelée sont importants, plus :

- · la mouture du blé devient plus compliquée;
- · le rendement en farine baisse;
- · la teneur en cendres de la farine augmente;
- la farine est plus foncée, ce qui risque d'être un facteur de dépréciation;
- le volume du pain, son apparence, ainsi que la structure et la couleur de sa mie en souffrent.

dommages causés par la cécidomyie

La cécidomyie (*Sitodiplosis mosellana*) s'attaque surtout au blé mais on l'a également découverte dans l'orge et le seigle ainsi que dans certaines graminées.

Seuls les jeunes fruits en sont atteints. Lorsqu'un grain est attaqué, il ne se développera pas ou aura un aspect ratatiné et déformé.

La cécidomyie peut nuire gravement aux rendements. Les infestations sont les plus prononcées lorsqu'il y a de fortes précipitations pendant le printemps ou l'été.

Voir Dommages causés par les insectes.

dommages causés par les insectes

Dans le cas du blé CWRS et du blé dur CWAD, on a fixé des tolérances visant les grains endommagés par la sauterelle et le légionnaire, et la cécidomyie et la tenthrède.

Dommages causés par la sauterelle et le légionnaire

Les sauterelles et les légionnaires mangent certaines sections des grains, notamment les extrémités et les côtés. Les légionnaires peuvent creuser des tunnels dans les jeunes grains. L'endosperme en est détruit et les surfaces ainsi exposées risquent d'être atteintes d'infections fongiques et bactériennes. Des mouchetures et moisissures importantes peuvent recouvrir la surface des grains.

Cécidomyie du blé

Les dommages causés par la cécidomyie du blé sont d'une nature particulière. On a établi il y a longtemps déjà des tolérances pour les grades en ce qui a trait à l'aspect ratatiné et déformé des grains. Les larves minuscules se nourrissent directement des grains en croissance sur les épis de blé. L'étendue des dommages est largement fonction du nombre de larves se nourrissant de chaque grain.

On n'a que très récemment étudié l'incidence totale des dommages dus à la cécidomyie du blé sur le blé panifiable de la classe roux de printemps. On a alors découvert la gravité de son incidence sur la qualité. Les grains échaudés et déformés donnent moins de farine et celle-ci est terne et a une teneur accrue en cendres.

Le blé fortement endommagé par la cécidomyie du blé donne une pâte gluante d'une force insuffisante, affiche un faible pouvoir d'absorption à la cuisson et donne un pain de piètre qualité. La teneur en protéines est très élevée mais la qualité du gluten laisse nettement à désirer.

dommages causés par le légionnaire

Voir Dommages causés par les insectes.

dommages causés par la sauterelle

Voir Dommages causés par les insectes.

dommages causés par la tenthrède

La tenthrède du blé a causé de sérieuses pertes de blé de printemps dans la région des Prairies. Elle attaque la base de la tige causant le bris et la chute des talles des plantes mûres. Il est possible de réduire les pertes de blé de printemps par l'andainage hâtif, mais le moyen le plus efficace pour contrôler ce ravageur consiste à produire des cultivars résistants.

Voir Dommages causés par les insectes.

échantillon

Quantité de grain prélevé à titre représentatif du grain chargé dans un camion, dans un wagon ou dans une cale.

La taille de l'échantillon qui sera analysé pour déterminer la présence de facteurs de classement particuliers est établie pour chaque classe de grain dans la section pertinente. On fait souvent référence à des valeurs approximatives, ce qui permet aux inspecteurs de tenir compte de la concentration du facteur de classement dans l'échantillon.

On distingue:

- · les échantillons moyens;
- · les échantillons de cargaison;
- · les échantillons composites;
- · les échantillons consécutifs;
- · les échantillons officiels prélevés au déchargement du wagon;
- · les échantillon officiels;
- · les échantillons traités:
- · les échantillons continus:
- · les échantillons-types;
- · les échantillons soumis:
- · les échantillons non traités.

échantillon composite

Échantillon constitué de nombreux échantillons distincts prélevés dans des échantillons consécutifs selon une méthode précise. Ces échantillons sont ensuite mélangés pour en faire l'échantillon composite.

échantillon consécutif

Les échantillons consécutifs sont prélevés l'un après l'autre du même lot de grain selon la forme prescrite.

échantillon continu

Échantillon prélevé lorsque le grain est transporté sur une courroie ou à mesure qu'il se déverse d'une goulotte.

échantillon, mélange de grain de l'Est et de l'Ouest

Voir Mélange de grain de l'Est et de l'Ouest.

échantillon d'analyse

Échantillon d'environ 1 000 grammes. Les écarts sont autorisés à la discrétion de l'inspecteur.

échantillon de cargaison

Échantillon constitué d'échantillons moyens prélevés au chargement du blé sur un navire destiné à l'étranger. Les échantillons de cargaison sont inspectés et classés et un pourcentage est envoyé au Laboratoire de recherches sur les grains à des fins d'analyse.

échantillon - grains récupérés

Tous les grains récupérés à la suite d'un accident de transport et qui contiennent plus de 2,5 % en poids de pierres ou de toute autre matière terreuse apparente, extractible ou non, sont classés [Classe de grain,] Échantillon - Grains récupérés.

p. ex. Blé, Échantillon - Grains récupérés.

 On ne tient pas compte des mélanges de graines inséparables ou d'autres grains s'ils ne dépassent pas les tolérances établies pour le grade numérique le plus inférieur pour ce grain.

- On inscrit la composition des échantillons officiels sur les documents d'inspection et au verso des certificats.
- La composition des échantillons non officiels est inscrite au recto du certificat I-7 et du formulaire I-12.

échantillon moyen

Échantillons représentant la qualité visuelle d'un grade de grain dans un endroit donné à la fin d'une période donnée. On constitue, à partir des échantillons moyens, des échantillons officiels de wagonnées au déchargement, des échantillons de cargaisons ou des échantillons soumis regroupés par silo, par port ou par district d'inspection. Ils fournissent un moyen de faire le suivi des écarts aux grades ainsi que de certains facteurs de classement.

échantillon non officiel

Échantillon prélevé sans la supervision d'un employé autorisé de la CCG.

échantillon non traité

Échantillon de grain qui n'a pas été nettoyé commercialement.

Voir Échantillon traité.

échantillon officiel

Échantillon de grain prélevé sous la direction ou la supervision continue d'un employé autorisé de la CCG.

échantillon officiel prélevé au déchargement du wagon

Échantillon prélevé par un inspecteur de grain de la CCG ou par tout appareil d'échantillonnage approuvé par la CCG au déchargement d'un wagon dans un silo terminal.

échantillon représentatif

Les grades sont attribués en fonction de la qualité des échantillons. Afin que les échantillons soient représentatifs du lot entier de grain, il faut suivre les procédures d'échantillonnage correctes. Les échantillons officiels sont prélevés au moyen d'appareils d'échantillonnage en continu. La CCG publie une feuille de renseignements sur les procédures intitulée *Prélever un échantillon représentatif*.

échantillon soumis

Échantillon non officiel soumis par une compagnie céréalière ou un producteur aux fins du classement ou d'autres analyses. La CCG impose des droits pour toutes les analyses effectuées sur des échantillons soumis.

échantillon traité

Échantillon d'un grain qui semble avoir été nettoyé dans une usine de nettoyage de semences avant d'être livrée à un silo terminal ou de transbordement.

Voir échantillons non traités.

mécanique

échantillonneur Appareil mécanique servant à prélever un petit échantillon représentatif du débit du grain à des intervalles régulières.

échantillonstypes

Les Comités de normalisation des grains de l'Est et de l'Ouest se réunissent chaque année et recommandent à la CCG des échantillons-types primaires et d'exportation à utiliser pour le classement des grains pendant la campagne agricole en cours.

Échantillons-types primaires

Pour la plupart des grades de grain, on prépare des échantillons-types primaires qui représentent aussi exactement que possible la qualité minimale de chaque grade en tenant compte des facteurs de classement prédominants pour la récolte en cours. Ces échantillons servent de guide visuel pour le classement des grains avant ou sur livraison aux silos terminaux et pour le classement des expéditions des silos terminaux lorsqu'aucun échantillon-type d'exportation n'a été établi pour le grade en question.

Échantillons-types d'exportation

On constitue des échantillons-types d'exportation uniquement pour les grains de l'Ouest canadien. On en prépare pour la plupart des grades de blé et des grades d'orge à des fins générales. Ils régissent le classement des expéditions en partance des silos terminaux, de transbordement et de transformation. Ils servent à assurer à l'acheteur qu'il recevra du grain dont la qualité est sensiblement la même que la qualité moyenne du grade.

Les échantillons-types d'exportation établissent les poids spécifiques minimums, les limites maximales de mélanges et les facteurs de classement en général. Cependant, on tient toujours compte de la qualité globale. Il se peut que l'on attribue un certain grade à une exportation même si la qualité est légèrement inférieure aux exigences d'un des facteurs pourvu que, selon l'inspecteur, les autres facteurs soient suffisamment élevés pour que la qualité globale soit égale à celle de l'échantillon-type d'exportation. La décision finale quant au grade à attribuer à ces expéditions appartient exclusivement aux cadres supérieurs des Services à l'industrie de la CCG.

élévateur à godets portuaire

Appareil mécanique servant au déchargement du grain en vrac de la cale d'un navire, normalement d'un cargo hors mer dans un silo de transbordement.

entonnoir Berlese

Appareil servant à recueillir les insectes.

On verse le grain suspect dans l'entonnoir. Les entonnoirs utilisés par les Services à l'industrie ont une capacité d'un kilogramme. L'entonnoir est placé sous des lumières. Les insectes, qui cherchent à s'éloigner des lumières, descendent le tube de l'entonnoir et sont recueillis dans des récipients.

entonnoir Cox

Appareil utilisé avec la mesure à capacité de 0,5 litre pour régler le débit du grain versé dans la mesure lors de la détermination du poids spécifique.

entreposage des échantillons

Les échantillons officiels prélevés au chargement des wagons, des camions ou des navires et les échantillons soumis sont retenus pendant au moins la période minimale stipulée pour la réinspection dans la Loi sur les grains du Canada ou dans son Règlement. La période de rétention des échantillons est la suivante (à partir du jour de l'inspection):

Type d'échantillon		Période de rétention
échantillons de cargaisons	exportations directes	6 mois
	exportations indirectes	10 mois
échantillons représentatifs garanti	S	120 jours
échantillons à sonde officiels		120 jours
échantillons officiels prélevés au déchargement	général	de 20 à 30 jours
	cellule spéciale	30 jours
	wagons de producteurs	30 jours
échantillons non officiels		30 jours

ergot

Maladie fongique touchant les céréales et les graminées. Elle s'attaque, en ordre décroissant d'apparition, au seigle, au triticale, au blé et à l'orge. L'avoine en est rarement atteinte. Les plantes atteintes sont caractérisées par des excroissances fongiques dures et épaisses, que l'on appelle sclérotes, dont la texture est relativement lisse et dont l'extérieur est noir violacé et l'intérieur est blanc violacé.

Est canadien, Canada

Ces trois expressions font partie du nom de grade comme le blé blanc de printemps Ouest canadien, de l'Est canadien ou l'orge extra de l'Ouest canadien. Elles indiquent la zone géographique (Est ou Ouest canadien) de production telles que définies dans la Loi sur les grains du Canada, ou le Canada en général.

excrétions

Ce terme se rapporte au facteur de classement utilisé pour les excréments de tous les animaux, y compris les mammifères, les oiseaux et les insectes.

On enlève normalement les excrétions à titre d'impuretés. Les excrétions non extraites peuvent devenir un facteur de classement.

expédition indirecte

Expédition effectuée depuis un silo terminal qui sera chargée de nouveau à un silo de transbordement pour être livré à l'acheteur.

facteur de classement

État physique du grain dû aux conditions de croissance ou aux procédures de manutention ou d'entreposage. Caractéristique perceptible à l'oeil nu et indiquant une réduction de la qualité, p. ex., grains atteints par la gelée, grains germés ou grains chauffés. Seuls les facteurs de classement pertinents doivent être inscrits pour justifier le grade.

- Si l'on attribue le grade n° 3 à un échantillon de blé pour une raison particulière, il n'est pas nécessaire d'énumérer les autres facteurs qui répondent aux normes d'un grade supérieur.
- Si l'on attribue le grade n° 3 à un échantillon de blé pour plusieurs raisons, il faut indiquer les raisons par ordre d'importance.

folle avoine

Mauvaise herbe graminée annuelle qui réduit le rendement des cultures, augmente le taux d'impuretés et les frais de nettoyage et fait baisser le grade. La lutte contre cette plante est coûteuse. La couleur des graines de folle avoine peut varier, allant du blanc au noir. Ses grains sont normalement plus étroits que ceux de l'avoine cultivée, et ils ont une cicatrice oblique, circulaire et déprimée (que l'on appelle parfois une cicatrice circulaire) à la base, et une barbe courbée et spiralée.

fourrage grossier

Type de matières étrangères que l'on trouve dans le grain. Se rapportent aux paillettes, aux glumes détachées, aux gousses vides, aux jointures, etc. que l'on peut facilement extraire par aspiration ou par d'autres procédures de nettoyage, ou en les triant à la main.

frais et odeur agréable

Termes décrivant l'état du grain dont la température est normale et qui ne dégage aucune odeur désagréable.

fusariose

Maladie fongique du blé et d'autres céréales.

Dans le blé, elle est caractérisée par la présence de grains inanimés, minces et échaudés. De plus, les grains sont atteints de moisissures fibreuses blanchâtres ou rosâtres, habituellement dans le sillon, mais qui peuvent aussi s'étendre au germe du grain. On confirme la présence de moisissures sur les grains individuels à l'aide d'une loupe de grossissement 10.

La fusariose peut provoquer des mycotoxines telles que la vomitoxine. Le grain fusarié peut être désagréable au goût ou toxique pour les animaux et on ne le juge propre à la consommation humaine que lorsqu'il est virtuellement exempt de mycotoxines.

G

Dans les tableaux servant au classement par grade, lettre indiquant le nombre de grains ou de composants ayant la taille d'un grain et constituant un facteur de classement présent dans un échantillon de 500 grammes.

gangue boueuse

Graine de soja ou haricot entièrement recouvert de boue séchée.

glucosinolates

Composants naturels du canola, du colza et de la moutarde à l'origine de l'odeur et du goût prononcés du chou, du chou de Bruxelles, du radis, du brocoli et du chou-fleur. Agents toxiques naturels, leur consommation en grande quantité est associée au goitre et aux maladies du foie.

La présence de glucosinolates peut être recherchée chez les graines de moutarde destinées à la fabrication de condiments. Toutefois, l'utilisation fourragère du colza était limitée en raison de sa forte teneur en glucosinolates. Les programmes de sélection visant à réduire la teneur en glucosinolates ont donné le canola.

gourd

Grain dont la teneur en eau dépasse la plage de grain sec établie pour la classe de grain en question, mais sans être *humide*.

grades d'échantillon

Les grades d'échantillon sont définis dans l'Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures. Le grain qui n'est pas admissible aux grades des classes I ou II aux termes de la Loi sur les grains du Canada est classé Échantillon. À l'exception de la désignation Échantillon, Grains récupérés, les noms de tous les grades d'échantillon portent la mention Canada (Can), Ouest canadien (OC) ou Est canadien (EC); p. ex. Orge, Échantillon OC - Grains chauffés.

Seul le facteur de classement principal fait partie du nom de grade. Les raisons secondaires de l'attribution du grade d'échantillon sont inscrites sous la rubrique *remarques*; p. ex. un échantillon de seigle qui dégage une forte odeur chimique et dont le poids est constitué à 9,0 % de grains chauffés pourrait être décrit comme suit :

- Seigle, Échantillon OC/EC Odeur.
- L'inspecteur inscrira les remarques suivantes sur le formulaire 1-12: forte odeur chimique, 9,0 % de grains chauffés.

Dans le cas d'échantillons classés *Échantillon OC/EC/Canada*, la section des remarques sur le document d'inspection pourra inclure les renseignements suivants :

- · dans le cas du blé, la classe ou les classes admissible(s) aux grades d'échantillon;
- la nature et la concentration du mélange dans les échantillons classés Échantillon OC/EC/Canada - Mélange;
- le genre d'odeur dans les échantillons classés Échantillon OC/EC/Can Odeur.

Lorsqu'on attribue le grade d'échantillon, on indique la raison en fonction de l'ordre de priorité.

grades de grain Les caractéristiques des grades de grain sont définies dans :

- le Règlement sur les grains du Canada;
- · le Guide officiel du classement des grains.

Classe	Autorité	Exemple
ľ.	Règlement sur les grains du Canada	blé roux de printemps de l'Ouest canadien n° 1
II (grades spéciaux)	Règlement sur les grains du Canada Canada	grades expérimentaux
III (hors-grades)	Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures	grades de grain gourd et humide, grade rejeté et grade d'échantillon
IV (criblures)	Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures	criblures de provende n° 1

grades expérimentaux

Grades établis en vue de fournir à la Commission canadienne du blé un moven de commercialiser les nouvelles variétés de blé et d'orge pour déterminer leur valeur marchande sur les marchés étrangers.

grades rejetés

Ces grades sont définis dans l'Arrêté sur les grains hors-grades et sur les grades de criblures. Le terme n'est pas utilisé pour le classement du grain de l'Est. Les grades numériques du grain de l'Ouest ne peuvent être classés rejetés qu'en raison de pierres. Si les pierres sont extraites, la désignation rejeté est retirée.

grades secs

Grades des grains dont la teneur en eau ne dépasse pas les limites acceptables. À mesure qu'augmente la teneur en eau, les grains sont classés gourds, humides, mouillés ou trempés.

grain

Toute graine nommée dans la Loi sur les grains du Canada ou désignée comme grain dans le Règlement sur les grains du Canada.

grain

Le grain Commission représente les grains de l'Ouest canadien vendus par l'entremise « Commission » de la Commission canadienne du blé (CCB). Il s'agit du blé et de l'orge de l'Ouest destinés au marché étranger ainsi que du blé et de l'orge vendus sur le marché canadien pour la consommation humaine.

> Le blé et l'orge fourragers canadiens peuvent être écoulés sur le marché libre ou livrés à la CCB.

grain contaminé

▲ Important : Portez des gants et un masque pour manipuler tous les échantillons dans lesquels vous soupçonnez la présence de grain contaminé.

Dans la *Loi sur les grains du Canada*, le grain contaminé est défini comme suit : État des grains qui contiennent une substance en quantité telle qu'ils sont impropres à la consommation humaine et animale ou qui sont falsifiés au sens des règlements pris en vertu des paragraphes B.01.046(1) et B.15.002(1) et de l'article B.15.001 de la *Loi sur les aliments et drogues*.

C'est le Laboratoire de recherches sur les grains, en consultation avec l'inspecteur en chef des grains du Canada, qui détermine si le grain est contaminé. Les échantillons jugés contaminés sont classés *Blé*, *Échantillon condamné*.

Le paragraphe 76.(1) de la *Loi sur les grains du Canada* précise que les exploitants de silos terminaux ou de transbordement agréés doivent aviser la CCG s'ils reçoivent du grain infesté ou contaminé, du grain avarié ou susceptible de le devenir ou du grain nécessitant un traitement particulier. La CCG peut inspecter le grain.

La CCG indique aux exploitants la façon de traiter le grain ou d'en disposer. Si le grain a été placé dans une cellule spéciale, les exploitants de silo peuvent récupérer les frais engagés auprès du propriétaire du grain.

Aux termes du paragraphe 90(1), tout inspecteur de la CCG ayant des motifs raisonnables de croire que le grain est contaminé peut saisir toutes les preuves nécessaires pour étayer ses convictions. Aux termes de l'alinéa 104, il est interdit à l'exploitant d'un silo agréé de recevoir ou de livrer du grain, des produits à base de grain ou des criblures infestées ou contaminées ou qui peuvent être raisonnablement considérées comme telles.

grain détérioré

Grain ayant subi une détérioration pendant l'entreposage. Le grain humide, échauffé ou pourri durant l'entreposage exige un traitement spécial tel que le séchage ou la ventilation pour conserver sa qualité ou pour empêcher qu'il ne se détériore davantage.

Le paragraphe 76. (1) de la *Loi sur les grains du Canada* stipule que les exploitants de silos terminaux ou de transbordement doivent informer la CCG s'ils constatent que le grain est détérioré ou fort susceptible de le devenir. La CCG procédera éventuellement à l'inspection du grain. La CCG donne des instructions concernant le traitement du grain ou la façon d'en disposer. Si le grain a été mis dans une cellule spéciale, l'exploitant de silo pourra recouvrer les frais de traitement ou autres auprès du propriétaire du grain.

grain en cellule spéciale

Dans un silo primaire, le grain en cellule spéciale est entreposé dans une cellule distincte à la demande du propriétaire. On utilise parfois l'expression « grain dont l'intégrité est préservée » ou « grain ségrégé » pour désigner ce grain.

Dans un silo terminal, il s'agit du grain entreposé dans des cellules enregistrées par numéros de cellule au nom du propriétaire, avec l'autorisation de la CCG.

grain étranger

Si l'inspecteur soupçonne qu'un échantillon ou une expédition de grain n'est pas d'origine canadienne, l'expéditeur doit produire, avant le classement officiel, une lettre indiquant le pays d'origine.

Échantillon non officiel

On peut offrir des services d'inspection pour les échantillons de grains étrangers. Il doit être clairement indiqué sur les certificats ou sur les lettres que le grade attribué à l'échantillon est le grade qui lui aurait été attribué s'il était d'origine canadienne.

Échantillon non officiel, récépissés de silos terminaux

Les documents et certificats d'inspection précisent la classe de grain ainsi que le pays d'origine au lieu du grade. On notera ainsi *Maïs d'origine américaine*.

grain hors-Commission

Grain mis en marché sur le marché libre, tel que l'orge et le blé fourragers, le seigle, les oléagineux et les cultures spéciales.

grains brûlés

Grains brûlés ou roussis par le feu. Une coupe transversale d'un grain brûlé ressemble au charbon et comporte plusieurs alvéoles. Ces alvéoles font que le grain a un poids réduit et s'effrite facilement sous pression.

L'Arrêté sur les grains hors—grades et sur les grades de criblures exclut, des grades de la classe I et de la classe II, tout le grain qui dégage une odeur de brûlé ou qui contient des grains brûlés au-delà des tolérances établies. On effectue cette exclusion parce qu'il est impossible d'extraire des échantillons contenant du grain endommagé par le feu tous les grains atteints par la fumée ou par la chaleur.

grains brûlés en entreposage

La couleur des grains brûlés en entreposage est semblable à celle des grains brûlés. Une coupe transversale d'un grain brûlé en entreposage présente une paroi lisse et luisante. Or, celle d'un grain brûlé ressemble à du charbon et s'effrite facilement sous pression.

Les grains brûlés en entreposage résultent de l'échauffement graduel durant l'entreposage mais ils n'ont pas été exposés à des températures assez élevées pour causer l'allumage.

Le poids d'un grain brûlé en entreposage est semblable à celui d'un grain sain de calibre analogue.

grains chauffés

Grains dont la couleur d'un brun léger à brun foncé ou l'odeur sont celles associées au grain ayant été chauffé pendant l'entreposage. Désigne les grains dont la couleur a été altérée par suite du séchage artificiel mais non les grains brûlés en entreposage ou brûlés.

grains dégermés

Grains dont le germe a été enlevé. Si l'échantillon contient des grains germés, les grains dégermés qui n'ont clairement pas été endommagés mécaniquement sont classés comme étant *germés*. Les grains dégermés constituent un facteur de classement pour le blé, le seigle et le triticale.

grains échaudés

Les grains échaudés dans le blé sont des grains entiers qui passent au tamis à fentes n° 4.5.

Voir Grains minces et échaudés.

grains germés

On considère que les grains sont germés lorsque n'importe quelle des conditions suivantes existe :

- · Les grains font évidemment preuve d'une croissance dans la région du germe.
- · Le son est visiblement fendu au-dessus du germe.
- Le germe est enlevé et il y a une altération de la couleur normalement attribuable à la germination.
- Le germe, bien qu'il soit intact, est nettement gonflé à cause d'une croissance.

Fortement germés

On estime la quantité de grains fortement germés uniquement dans le blé CWRS n° 1. On considère que les grains sont fortement germés lorsque :

- Il y a des pousses dépassant les contours normaux du germe.
- Les grains eux-mêmes sont fortement dégénérés, résultat apparent d'une germination avancée.

grains minces et échaudés

Des conditions météorologiques chaudes et sèches pendant la maturation du blé peuvent réduire considérablement la taille des grains et produire des grains échaudés. Il en résulte :

- · une réduction du poids spécifique;
- · une réduction du rendement en farine;
- l'élimination d'un plus grand nombre de petits grains pendant le nettoyage.

grains momifiés

Expression désuète pour désigner les grains fusariés.

grains non vitreux

Voir Grains vitreux durs (HVK).

grains pourris

Les grains pourris se décomposent en raison d'une infection bactérienne ou fongique. La pourriture se caractérise normalement par des taches, noires ou autres, et le ramollissement d'une partie ou de la totalité du grain.

grains roses

Les pigments roses dans les grains de blé sont un indice de l'immaturité des grains.

grains tachés

Les taches peuvent être artificielles ou naturelles.

Tache artificielle

- Comprend les taches produites par le contact avec des matières étrangères telles qu'une teinture ou celles causées par une matière étrangère adhérente telle que le mazout, la graisse, la peinture ou la suie;
- exclut toute tache causée par des matières toxiques.

Tache naturelle

Comprend les taches produites par le contact avec des substances naturelles telles que les spores de carie, le sol ou les mauvaises herbes. L'inspecteur doit tenir compte de :

- · la quantité de grains atteints,
- la nature de la tache.
- · l'importance de la tache.

L'inspecteur doit tenir compte de la quantité de grains tachés ainsi que de la nature et de l'importance des taches.

- La nature de la matière adhérente est notée sur les documents d'inspection.
- Si l'inspecteur est incertain quant à la nature de la matière, il doit envoyer l'échantillon à l'inspecteur en chef des grains à des fins d'examen et, au besoin, au laboratoire à des fins d'analyse.

Voir Tache de mauvaises herbes.

grains verts de la couleur de l'herbe

Grains de blé qui sont nettement verts à cause de leur immaturité.

grains vitreux durs

Translucidité naturelle du grain constituant un signe visible de sa dureté.

Les grains vitreux durs:

- peuvent être entiers ou cassés, raisonnablement sains, et sont clairement vitreux même s'ils ont subi une décoloration;
- · comprennent les grains vitreux durs d'autres classes de blé propres au mélange.

Les grains non vitreux de blé dur ambré comprennent :

- les grains ayant une tache amylacée de n'importe quelle taille;
- les grains d'autres classes de blé ou autrement endommagés, c'est-à-dire germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisis, chauffés, brûlés, atteints de carie pénétrée, dégermés, verts de la couleur de l'herbe ou fortement cécidomyiés ou atteints par la gelée.

Les grains non vitreux de blé roux de printemps et de blé rouge d'hiver sont :

- · amylacés;
- des grains d'autres classes de blé ou des grains autrement endommagés, c'est-à-dire germés, brûlés en entreposage, fortement mildiousés, pourris, moisis, chauffés, brûlés, atteints de carie pénétrée, dégermés, verts de la couleur de l'herbe, fortement cécidomyiés ou atteints par la gelée.

La présence de grains vitreux durs est liée à la teneur en protéines et donne une indication sur le comportement à la mouture, facteur qui relève d'une importance particulière dans le cas du blé dur. Les grains non vitreux sont le résultat de températures fraîches pendant la maturation, de sols engorgés d'eau et d'un apport insuffisant en azote. Les farines obtenues du blé non vitreux ont une teneur en protéines réduite et donnent des pains de faible volume.

Les grains non vitreux ont une importance moindre dans le classement des blés tendres, puisque une faible teneur en protéines est souhaitable pour la confection de la plupart des produits à base de blé tendre.

granulés d'engrais

Les granulés d'engrais sont les éléments nutritifs granulés des végétaux qui sont généralement petits, durs et soit ronds et blancs ou de forme irrégulière et roses ou rouges. Les granulés d'engrais ne sont pas considérés comme substance dangereuse. Il n'y a toutefois aucune façon d'assurer, à l'ocil nu, que les matières ressemblant aux granulés d'engrais ne sont pas un contaminant quelconque. Voir le chapitre pertinent pour prendre connaissance de la procédure d'évaluation à suivre.

grosses graines

Les grosses graines sont considérées comme des matières étrangères dans certaines classes de grain. Les grosses graines sont les graines de plantes cultivées et sauvages qui ne passent pas au tamis à trous ronds n°4,5.

gruau

Ce terme se rapporte aux grains déglumés et se rapporte aux caryopses d'avoine cultivée ou folle, c'est-à-dire l'écale déglumée.

humide

Un échantillon de grain est désigné humide si la teneur en eau dépasse les limites de la plage du grain gourd établie pour la classe de grain en question. En ce qui a trait à la teneur en eau, le grain est qualifié de sec, de gourd ou d'humide. Dans le cas du maïs, du soja, du tournesol et du carthame, il existe deux désignations supplémentaires, mouillé et trempé.

impuretés

Aux termes de la Loi sur les grains du Canada, matières qui doivent être extraites du grain au moyen d'un équipement de nettoyage approuvé afin que l'on puisse attribuer un grade au grain. Les impuretés extraites du grain s'appellent criblures.

Pour indiquer le pourcentage en poids des impuretés présentes dans un échantillon

Si	les impuretés
le grain n'est pas commercialement propre,	sont arrondies au 0,1 % près.
il s'agit de grains de l'Est,	sont arrondies au 0,1 % près.
il s'agit d'expéditions destinées à l'étranger dont la teneur en impuretés a été approuvée par la CCG,	sont arrondies au 0,1 % près.
le grain est classé Échantillon - <i>Grains</i> récupérés, Canada/OC/EC - grains brûlés,	ne sont pas déclarées.
il s'agit d'échantillons officiels d'expéditions transportées par wagon ou par camion dont la teneur en impuretés est inférieure à la teneur maximale autorisée pour le grain commercialement propre destiné à l'exportation (p. ex., 2,5 % pour le canola ou 2,5 % pour le sarrasin cultivé),	sont celles qui sont normalement présentes après un nettoyage commercial ordinaire. Aucune teneur minimum n'a été fixée.
le grain a été classé hors-grade,	sont traitées en détail dans les parties sur chaque classe de grain.

Certaines tolérances ont été établies en ce qui concerne les graines finement cassées présentes dans les expéditions destinées indirectement à l'exportation.

impuretés légères

Poussières, paillettes et autres impuretés qui s'accumulent ordinairement dans le grain au cours de son passage dans le réseau de manutention.

En ce qui a trait au blé et aux autres céréales, les impuretés légères sont extraites au moven du tarare Carter muni d'un tamis à trous ronds nº 4,5.

Les expéditions dites commercialement propres peuvent contenir de faibles quantités d'impuretés légères.

indice de chute Valeur mesurant l'activité enzymatique suivant la germination. On détermine le nombre de secondes nécessaires pour qu'un piston tombe au fond d'un contenant rempli d'un mélange de grain moulu et d'eau.

> L'essai se fonde sur le principe que la présence de l'alpha-amylase provoque la désintégration en sucres de l'amidon gélatiné, ainsi qu'une réduction de la viscosité.

La réduction de la viscosité entraînera une baisse de l'indice de chute. Les échantillons de grain avant une forte teneur en alpha-amylase auront un indice de chute d'environ 70 secondes. Le grain sain ayant une faible teneur en enzymes aura un indice de chute élevé, tel que 350 secondes par exemple. indice d'iode Indice mesurant la quantité totale d'acides gras insaturés présents dans une huile. En ce qui a trait au lin, un indice d'iode supérieur ou égal à 189 est nécessaire à la fabrication de peintures et d'encres. Un indice inférieur se situant près de 182 convient à la fabrication du linoléum. infestation par Le Règlement sur les grains du Canada précise la marche à suivre dans les cas les insectes d'infestation des grains stockés dans les silos primaires. Le grain infesté que l'on détecte dans les silos terminaux ou de transbordement est manutentionné et traité sous la direction d'un agent de la CCG. Aux termes de la Loi sur les grains du Canada, le grain infesté correspond à l'état des grains parasités par des insectes ou par d'autres animaux nuisibles. inspection Inspection d'un échantillon officiel de grain par un inspecteur de la CCG effectuée officielle aux fins de classement. légumineuses Terme désignant les cultures récoltées pour leurs graines comestibles, telles que les pois, les lentilles, les pois chiches ou les haricots. lianes de Graduations séparées d'un centimètre permettant de mesurer le volume chargement du grain chargé dans un wagon. Liste d'arrêté Liste qui énumère les variétés de semences enregistrées qui peuvent être produites au sur les variétés Canada aux termes de la Loi sur les semences du Canada. L'article 28 de la Loi sur les grains du Canada permet d'attribuer à une variété qui n'est pas mentionnée dans l'Arrêté le grade le plus bas établi par règlement pour le type de grain en question. Loi sur La Loi sur les grains du Canada est le fondement législatif habilitant la CCG à les grains réglementer la manutention du grain au Canada et à établir et maintenir des normes du Canada visant la qualité du grain canadien. Elle a été promulguée en 1912. Il est possible de consulter la Loi par l'entremise du site Web de la CCG, au www.ccg.ca. marges On déduit une marge du poids brut du grain livré afin de compenser les pertes de poids de perte normales, parfois appelées pertes de poids invisibles, qui se produisent pendant la de poids manutention du grain.

que céréales

matières autres Matières étrangères telles que les grosses graines, les graines de sarrasin cultivé, de pois, de maïs et de haricots, et, éventuellement, les matières végétales grossières.

matières étrangères

Matières autres que le grain de la même classe qui restent dans l'échantillon après l'extraction des impuretés. Les matières étrangères présentes dans les échantillons de grain comprennent:

- · les boulettes de terre molles;
- les céréales, appelées parfois grains céréaliers;
- les fourrages grossiers;
- · les grains ergotés;
- les grains sclérotés;
- les granulés d'engrais durs;
- · les grosses graines;
- · les matières autres que les céréales;
- · les petites graines;
- · les petites graines oléagineuses;
- les pierres.

Plusieurs d'entre elles, telles que les pierres, les grains ergotés et les grains selérotés font l'objet de tolérances distinctes.

Les matières étrangères font baisser la valeur, c'est-à-dire que l'acheteur ne dispose pas du montant de grain correspondant au volume ou au poids pour lequel il a payé. De plus, la présence de matières étrangères dans le grain nuit à notre réputation de fournisseur de grain propre.

Même la présence d'autres céréales peut nuire à la qualité de la marchandise. Ainsi, l'orge présente dans le blé diminue le rendement à la mouture. L'avoine mélangée au blé roux de printemps réduit le rendement en farine et donne à celle-ci un aspect terne.

matières minérales

Terme désignant les pierres, les boulettes de terre et les granulés d'engrais que l'on trouve dans les échantillons de grain.

mélange de grain de l'Est et de l'Ouest

À l'exception du maïs, les mélanges de grain de l'Est et de l'Ouest sont classés [Classe de grain] Échantillon - Mélange de grain de l'Est et de l'Ouest. Si l'on connaît ou si l'on peut établir la composition de l'échantillon au moyen d'analyses, on l'inscrit au verso du certificat d'inspection.

À la demande de l'expéditeur, des lots distincts de mais de l'Ouest peuvent être chargés en vrac sur les navires.

mildiou

Maladie fongique qui s'attaque au blé, à l'orge et à plusieurs autres grains. Elle se présente dans les grains non battus, normalement lorsqu'il y a un excès d'humidité. Il ne faut pas la confondre avec l'oïdium, maladie qui s'attaque aux feuilles, réduisant ainsi le rendement.

Le mildiou, provoqué par le champignon Peronospora manshurica, développe parfois une couche blanche sur le soja. Ce sont les spores du champignon. Elles n'influent pas sur le rendement à la transformation ni sur la salubrité de la graine, mais elles peuvent en altérer l'apparence.

moucheture

La moucheture est une tache près du germe des grains (grains mouchetés) causées par de nombreuses espèces de champignons et bactéries. La moucheture atteint l'orge, le triticale et le blé, mais on n'a fixé aucune tolérance distincte concernant l'orge mouchetée.

Les grains y sont vulnérables pendant les périodes prolongées de pluie ou d'humidité supérieure à 90 %, notamment aux stades de remplissage et de croissance.

La moucheture ne nuit pas normalement aux rendements mais elle peut atteindre la qualité et constituer un facteur de déclassement. Les dégâts chez le blé dur peuvent être importants puisque les piqûres noires peuvent paraître dans la semoule et la rendre impropre à d'autres transformations.

mouillé

L'échantillon de grain est jugé mouillé si la teneur en eau dépasse la plage *humide* établie pour la classe de grain en question.

mycotoxines

Substances toxiques produites par certaines espèces de champignons.

À titre d'exemple, plusieurs espèces de fusarium peuvent provoquer la maladie fongique appelée fusariose. Une des plus importantes espèces de fusarium, la *Fusarium graminearum*, peut dégager plusieurs mycotoxines dont la plus courante est le désoxynivalénol ou vomitoxine qui, lorsqu'il est présent dans les grains fourragers, produit un goût désagréable et peut réduire le taux de gain de poids chez certains animaux.

Dans le cas du maïs, la *Fusarium graminearum*, également connue comme la *Gibbarella zeae*, provoque la fusariose de l'épi du maïs. En plus du désoxynivalénol, une autre mycotoxine, la zéaralénone, peut se développer. Cette mycotoxine produit un effet oestrogénique, notamment chez les porcins et les bovins.

nettoyage spécial

Tout nettoyage du grain qui s'ajoute à la procédure habituelle de détermination du taux d'impuretés. Le nettoyage spécial sert à améliorer le grade du grain.

non commercialement propre

Désigne les expéditions de grain dont la teneur en impuretés dépasse les tolérances établies. Voir Commercialement propre.

odeur désagréable

Désigne une odeur qui n'est habituellement pas associée au grain, p. ex., une odeur sure, de mouffette, de moisi, de mazout ou d'essence. Les odeurs du grain chauffé ou brûlé sont désignées séparément et ne sont pas comprises dans la catégorie générale des odeurs désagréables.

oléagineux

Les oléagineux comprennent la graine de lin et le solin, le canola et le colza, le soja, la graine de carthame et la graine de tournesol.

ordonnance de la Commission

Directive de la CCG établie aux termes de l'article 118 de la *Loi sur les grains du Canada*. La période de validité d'une ordonnance ne peut dépasser la durée de la campagne agricole en cours. On peut consulter les ordonnances au site Web de la CCG, au http://www.grainscanada.gc.ca/Regulatory/regmenu-f.htm#orders.

ordre de priorité

La liste suivante comprend les raisons justifiant l'attribution de grades d'échantillon :

- 1. Échantillon, Mélange, Semence traitée
- 2. Échantillon, Grains récupérés
- 3. Échantillon, Grains brûlés
- 4. Échantillon, Excrétions
- 5. Échantillon, Grains fusariés
- 6. Echantillon, Ergot
- 7. Échantillon, Odeur
- 8. Échantillon, Grains pourris
- 9. Échantillon, Grains chauffés
- 10. Échantillon, Grains mildiousés
- 11. Échantillon, Grains endommagés
- 12. Échantillon, Dommages et matières étrangères
- 13. Échantillon, Grains déglumés
- 14. Échantillon, Grains tachés
- 15. Échantillon, Grains germés
- 16. Échantillon, Mélange
- 17. Échantillon, Grains fendus
- 18. Échantillon, Poids léger
- 19. Échantillon, Pierres
- 20. Échantillon, Couleurs mélangées

pas d'échantillonnage

Laps de temps qui s'écoule entre les actions répétées de prélèvement d'échantillons d'une méthode ou d'un appareil d'échantillonnage.

période de rétention des échantillons

Voir Entreposage des échantillons.

pertes invisibles

Pertes de poids du grain occasionnées normalement par suite d'une manutention ordinaire. Les marges de perte de poids ont été établies pour empêcher les pertes de poids brutes d'avoir une influence sur le poids net des stocks de grain entreposé dans un silo.

Les pertes invisibles de poids sont principalement dues:

- · aux pertes de poussières pendant la manutention;
- aux pertes d'humidité pendant l'entreposage;
- aux pertes de poids inexpliquées observées à l'entreposage des oléagineux.

pesée officielle

Pesée du grain au moyen d'un équipement approuvé sous la supervision d'une personne autorisée par la CCG ou suivant une méthode autorisée par la CCG.

petites graines

Les petites graines sont considérées comme des matières étrangères dans certaines classes de grain. Les petites graines se rapportent à toutes les graines que l'on peut extraire au moyen d'un tamis à trous ronds n° 4,5.

petites graines oléagineuses

Les petites graines oléagineuses se rapportent aux graines de lin, de canola et de moutarde cultivée.

pierres

Les pierres se rapportent au schiste dur, au charbon, aux boulettes de terre dures et à toute matière non toxique de consistance semblable. Les granulés d'engrais durs sont considérés comme des pierres, sauf dans la graine de moutarde cultivée, lorsqu'ils représentent 1,0 % ou moins du poids net de l'échantillon. (Voir *Granulés d'engrais* pour connaître les procédures à suivre quand les échantillons contiennent des granulés d'engrais.)

Les pierres sont considérées comme des matières étrangères dans les échantillons de grains.

Les pierres extraites sont considérées comme des impuretés si elles sont faciles à extraire en suivant les procédures ordinaires de nettoyage ou les procédures de nettoyage spécial.

Pierres dans le grain de l'Ouest

- Les échantillons contenant une quantité de pierres supérieure aux tolérances de grades, de 2,5 % ou moins en poids, sont classés [Classe de grain], (grade) Rejeté - Pierres; p. ex. Blé, dur ambré OC nº 1, Rejeté - Pierres.
- Les échantillons contenant plus de 2,5 % en poids de pierres sont classés [Classe de grain], Échantillon - Grains récupérés, p. ex. Blé, Échantillon - Grains récupérés.

Pierres dans le grain de l'Est

- Les échantillons contenant une quantité de pierres supérieure aux tolérances de grades, de 2,5 % ou moins en poids, sont classés [Classe de grain], Échantillon -Pierres.
- Les échantillons contenant plus de 2,5 % en poids de pierres sont classés [Classe de grain], Échantillon - Grains récupérés.

poids spécifique

Poids d'un volume mesuré de grain exprimé en kilogrammes par hectolitre. Voir la procédure au Chapitre 1, Détermination du poids spécifique.

produits fabriqués

Matières autres que les criblures, telles que le grain malté, broyé ou concassé, auxquelles on ne peut attribuer un grade. On peut effectuer une inspection sur demande. Sur les certificats, on n'inscrira que la composition au verso, pourvu que l'identification des composants soit indiscutable, p. ex. 80 % de blé broyé, 15 % d'orge broyée, 5 % de blé entier. Au recto du certificat, on inscrit produit fabriqué.

qualité marchande moyenne (FAQ)

Expression, propre au domaine de la commercialisation du grain, utilisée par certains pays pour décrire la qualité du grain de la campagne courante, en se basant sur un échantillon moyen. Elle désigne une classe de grain représentative de la qualité observée pendant la campagne. Les normes de qualité FAQ peuvent varier d'une campagne à l'autre.

Règlement

Règlement sur les grains du Canada. On peut consulter le Règlement par le biais du site Web de la CCG, au www.grainscanada.gc.ca.

L'adresse directe est le http://www.grainscanada.gc.ca./Regulatory/Regulations/regs1-f.htm.

Règlement sur les grains du Canada

Le Règlement est établi aux termes de l'article 116 de la *Loi sur les grains du Canada*. Il régit les procédures de manutention du grain et contient des définitions de grades pour le grain cultivé dans l'Est et l'Ouest canadiens.

salé

Navire profond à tirant d'eau conçu pour la navigation hauturière.

scalper

Extraire le fourrage grossier durant le tamisage.

sclérotes

Les sclérotes sont les masses dures et compactes de mycélium qui servent d'organes de conservation.

Un type de sclérote consiste en une masse de tissu fongique produite par le champignon terricole *Sclerotinia sclerotiorum* qui attaque les cultures telles que la graine de tournesol et le canola. Les infections occasionnent des pertes de rendement. Bien qu'ils n'attaquent pas les céréales, les sclérotes peuvent être un contaminant dans les échantillons de céréales provenant de champs infectés.

ségrégation (préservation de l'intégrité)

Dans un silo primaire, grain mis en ségrégation par l'entreposage dans une cellule distincte ou spéciale à la demande du propriétaire.

Semence traitée et autres produits chimiques

Semence traitée

La semence traitée est un grain ayant été enrobé d'un produit chimique agricole à des finsagronomiques pour protéger la semence germinative contre les insectes et les agentspathogènes, et pour augmenter les substances nutritives dont dispose la semence au moment de l'ensemencement. Les enrobages peuvent contenir un ou plusieurs insecticides et fongicides, et les inoculants des semences contiennent normalement soit un champignon ou une bactérie. Les deux types d'enrobages de la graine contiennent aussi un colorant pour rendre le grain traité visuellement apparent. La couleur varie en fonction du type de traitement et du type de grain. Les normes canadiennes actuelles relatives aux couleurs utilisées pour le traitement pesticide appliqué aux semences sont le rose ou le rouge pour les céréales et le bleu layette ou le vert pour le canola.

Les semences enrobées d'inoculant peuvent présenter des taches vertes. Les enrobages ou les taches peuvent avoir un aspect graisseux ou poudreux. L'enrobage peut avoir l'apparence de petites taches sur la semence ou la recouvrir entièrement.

Autres produits chimiques

Les autres produits chimiques se rapportent à tout autre résidu chimique qui adhère au grain ou qui se trouve dans l'échantillon ainsi qu'aux échantillons qui dégagent une odeur de produit chimique quelconque.

silo

On retrouve quatre types de silos à grain agréés : primaire, de transformation, de transbordement et terminal.

silo de S transbordement •

Silo servant normalement à :

- recevoir le grain qui a été officiellement classé et pesé à un silo terminal;
- entreposer le grain avant de le charger sur navire aux fins d'exportation.

silo de transformation

Silo destiné à recevoir et à stocker du grain en vue de sa transformation directe en d'autres produits.

silo primaire

Silo agréé destiné à recevoir des livraisons de grain directement des producteurs pour entreposage ou expédition.

silo terminal

Silo agréé servant principalement à recevoir le grain et le traiter aux fins d'exportation.

Un silo terminal intérieur est un silo – agréé comme silo primaire – qui sert à recevoir et traiter du grain avant son exportation directe ou indirecte.

sonde	Appareil creux et conique utilisé pour obtenir manuellement des échantillons de grain ensaché.
substance dangereuse	Aux termes du Règlement sur les grains du Canada, tout pesticide, herbicide ou dessiccant.
système d'inspection électronique (EIS)	Système utilisé par les inspecteurs pour déterminer le poids spécifique, le taux d'impuretés et les pourcentages relatifs aux facteurs de classement, constitué d'un ordinateur Apple IIC, d'une balance électronique Mettler PE 3600 ou PM 4600 et d'une imprimante. Les données obtenues du EIS constituent un dossier complet sur l'échantillon.
tache de mauvaises herbes	Tache naturelle. Cette expression décrit : I'aspect brouillé ou taché des grains qui ont touché la sève des feuilles vertes de mauvaises herbes comme le chardon de Russie; les grains auxquels adhèrent des morceaux de feuilles de mauvaises herbes.
taille de l'échantillon à analyser	La taille de l'échantillon à analyser pour déterminer la présence des facteurs de classement spécifiques est établie pour chaque classe de grain dans la section pertinente du Guide.
tamis	Les tamis qui sont utilisés pour déterminer le taux d'impuretés et pour faire le classement sont énumérés dans le <i>Règlement sur les grains du Canada</i> . L'exactitude des tamis utilisés par la CCG est surveillée régulièrement. Voir Chapitre 3, <i>Spécifications des tamis</i> .
temps de rétention	Voir Entreposage des échantillons.
teneur en eau	La teneur en eau est une mesure du contenu d'humidté du grain.
	Le grain ayant une teneur en eau acceptable est désigné <i>grade sec</i> . Au fur et à mesure que la teneur en eau augmente, le grain sera désigné <i>gourd, humide, mouillé</i> ou <i>trempé</i> . Voir le Chapitre 2, <i>Détermination de la teneur en eau</i> .
trempé	On considère qu'un échantillon de grain est trempé si la teneur en eau dépasse la plage mouillé établie pour la classe de grain en question. À mesure qu'augmente la teneur en eau, les grains sont classés secs, gourds, humides, mouillés ou trempés.

trieur en spirale Le trieur en spirale sépare les graines plates des graines de moutarde blanche.

Variété de grain enregistrée aux termes de la <i>Loi sur les semences du Canada</i> et qui figure sur la liste d'arrêté sur les variétés.
Voir Variété enregistrée.
Variété de grain figurant sur la liste des variétés enregistrées au Canada que dresse AAC.
La ventilation consiste à faire passer des courants d'air dans le grain qui se déverse. Ce processus sert à faire disparaître les odeurs désagréables ou à conserver la qualité du grain en provoquant une baisse de la température ou de la teneur en eau.
La pesée et l'inspection officielles des stocks de grain, des produits à base de grain ou des criblures dans un silo agréé, afin de déterminer s'il y a un excédent ou un déficit de stock. Les intervalles entre les vérifications et les tolérances des excédents et des déficits sont prescrits dans le Règlement.
Les vérifications effectuées aux silos terminaux et de transbordement se font sous la direction du personnel de la CCG, tandis qu'aux silos primaires et de transformation, les exploitants n'ont qu'à transmettre des rapports sur les stocks à la CCG.
La vomitoxine, ou vomitoxine déoxynivalénol, est une mycotoxine produite par le champignon Fusarium graminearum.
Wagon chargé de grain et expédié aux termes d'un contrat de vente conclu par le propriétaire du grain et un organisme de commercialisation.
Wagon ferroviaire chargé et expédié à un silo terminal par un producteur. Les producteurs demandent à la CCG de leur allouer un wagon.
Extrémité d'un wagon ferroviaire où se situe la roue du frein à main. Les compartiments ou parois de séparation du wagon sont numérotés à partir du wagon-frein.